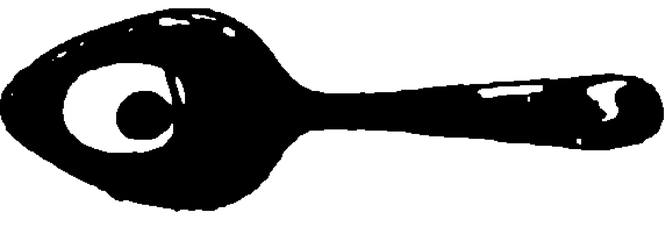
GASTRONOMICE

AI. O. TEODOREANU



Gastronomice

PREZENTAREA GRAFICĂ ŞI ARTISTICĂ
DONE STAN

AL. O. TEODOREANU

gastronomice

EDIȚIE ÎNGRIJITĂ DE GRIGORE DAMIRESCU ȘI VALENTIN BORDA

POSTFAȚĂ GEORGE MUNTEAN

REDACTOR DE CARTE MIHAI STRATULAT

EDITURA PENTRU TURISM

PREDOSLOVIE

Cerca-mă-voi în cronica pe care
M-am învoit s-o scriu săptămînal
Pe lîngă sfatul profesional
Să pun ceva piper şi-un pic de sare.

Nu este cronicar, ci papagal
Cel ce repetă cu nerușinare
Prozaice reţete culinare
Așa cum le-a găsit în manual.

Şi de înfăţişez ca predoslov
Spre-a obîrşi sonetul de istov
În endecasilab natura moartă.

Nu-i loc pentru estet să fie trist,
Căci şi bucătăria e o artă,
Atunci cînd bucătarul e artist.

PLEACĂ PREPELIȚELE

AU PLECAT. PRIN URMARE, CRONICA DE FAȚĂ S-AR PĂREA CĂ NU MAI ARE ROST. AȘA CREDEAM

eu însumi, alaltăieri. Astăzi însă, după cum se vede, sînt de altă părere. De ce? Foarte simplu: pentru că acum știu sigur că formațiile lor de zbor au aterizat pe malul Dunării, și anume (precizez) la Alexandria. Ceva mai mult: știu că după această primă escală ele se vor îndrepta spre Caliacra, punct extrateritorial de adunare al tuturor unităților prepelicești de pe teritoriul țării noastre. De unde știu eu toate astea? veți zice. Iată, mă explic:

Ieri la prînz, la ora douăsprezece și jumătate (ora postului de radioemisiune) m-am întîlnit, la un aperitiv, cu vechiul meu amic Costache, vînător pătimaș.

— Au plecat prepelițele, Costache, zic, și nici una de leac nu mi-a căzut în farfurie.

— Gata friptă? făcu el zîmbind.

— Nu rîde, Costache, că nu-i de rîs.

— Și ții numaidecît să mănînci prepelițe?

— Auzi vorbă! Vrei, murgule, ovăz?

— Iau act! zice el cu seriozitate.

— Tardiv! zic eu cu deznădejde, au plecat.

— Din regiune, zice, nu din țară. În clipa aceasta sînt încă la Alexandria.

— Așadar, s-ar mai putea? întreb c-un licăr de nădejde în sucul gastric.

— Ai să vezi.

*

Și-n adevăr, ieri seara găsesc la domiciliu (Vasile Lascăr 40*) șase prepelițe dolofane (babane, cum le zic vînătorii), pe care Costache le împușcase de dimineață și mi le lăsase în lipsă (numai pesimiștii înrăiți susțin că idealurile sînt irealizabile).

* Azi, strada Galați *(n.ed.)*.

Acuma, mă întrebam: cum să le gătesc? Grea problemă! Ştiam eu bine că prepeliţa cea mai bună e cea pusă la frigare pe jeratic de rîpoă, bărduită într-o foaie de viţă, toamna, sau învelită într-o felie subţire de slănină, la începutul sezonului, cînd e mai costelivă. Dar aceea, musai să fie împuşcată chiar atunci, *au bout du canon*, cum zice francezul de cînd îi el, şi românul, de cînd a învăţat franţuzeşte.

Cu prepeliţa împuşcată cu o zi-două înainte trebuie să recurgi la altă preparaţie. La tigaie, cu puţin piper boabe, pătrunjel şi vin alb, în 25 de minute ai o mîncare „pot pentru ca să zic, care nu se mai află", cum ar zice „nenea Nae" din Tîncăbeşti. Dar iar mă întorc şi zic că nici pilaf, nici pe felii subţirele de varză şi roşii, înăbuşite şi fierte-n vin (tot alb), „nu e rele", cum ar zice acelaşi. Nehotărît, ridic receptorul şi fac numărul lui Costache.

— Costache, zic, mulţumesc pentru prepeliţe, dar spune-mi, rogu-te, tu cum le-ai mîncat?

— La cuptor, în vinete. Fă-le şi tu aşa, că-s grozave.

— Uşor de zis, dar cum procedezi?

Şi iată ce mi-a spus Costache:

— Alegi vinete tinere (şi frumoase). Le cureţi ca pentru *imanbaialdi* (cu dungi, ca pantalonii de redingotă).

Le tai rotund la cozi. C-o linguriţă scoţi atîta miez cît să intre o prepeliţă. Miezul scos îl pui deoparte, pe-o farfurie. Pui în vînătă o linguriţă de unt şi introduci păsărica. Se înţelege că în prealabil ai curăţuit-o şi ai jumulit-o bine. Puful rămas îl pîrleşti la flacără. Pentru şase prepeliţe faci un strat de vreo 15 ardei graşi, tăiaţi subţire, şi cam 1/2 kg roşii tocate mărunt. Amesteci cu miezul vinetelor curăţate. Sărezi, adaugi boabe de piper şi bagi la cuptor, la foc molcom, pe unt. Cînd sînt aproape gata (o oră, o oră şi ceva), stropeşte-i c-un pahar de vin alb încălzit sau coniac. Cînd s-au copt vinetele şi furculiţa întră-n pasăre ca-n pomadă, serveşte!

După ele, se cere băut un pahar de vin roş matur (dacă ai un „Pinot-noir" de Segarcea, bine, dacă nu bei ce ai).

Aşa am şi făcut şi foarte mi-a plăcut. „Pinot-noir" n-am avut, dar am băut o „Băbească" de Nicoreşti, şi rău nu mi-a fost.

Mulţumesc şi pe această cale prietenului meu Costache pentru vînat, pentru reţetă şi pentru acest neaşteptat subiect de cronică.

*

P.S. Acestei reţete i-aş fi putut adăuga altele, tot de la Costache cetire, dar direcţia ziarului refuzînd să mi-l puie în întregime la dispoziţie pentru sărbătorirea acestui important eveniment gastronomico-cinegetic, cetitorul trebuie să se mulţumească deocamdat cu aceasta.

PÎRJOALE MOLDOVENEŞTI

Anişoara (Vaslui) către Marioara (Buenos Aires)

ÎMI SCRII CĂ ŢI S-A FĂCUT DOR DE PÎRJOALE MOLDOVENEŞTI ŞI CĂ NU MAI ŞTII CUM SE

fac. Tu zici că de zece ani de cînd ai părăsit Vasluiul, ca să-ţi urmezi, după pravilă, soţul, peste mări şi ţări ai uitat. O fi, dar nu cred. E mai probabil că n-ai ştiut niciodată să faci pîrjoale. Nu te supăra, că şi eu am fost victima aceleiaşi vane iluzii. Eram convinsă că ştiu să fac pîrjoale. Himeră! Nu ştiam nimic. De asta m-am încredinţat uşor şi repede, băgînd furculiţa în prima pîrjoală ieşită din mîna meşteră a lui Vasile bucătarul, vecinul meu. Are optzeci de ani trecuţi şi e pensionar. E originar din Cioca-Boca, un cătun, dacă ţi-aduci aminte, de pe lîngă Ţibana. Cu toate că în cei şapte ani bătuţi pe muche cît a fost „şef" pe un navir de cursă lungă, a devenit poliglot şi cu gusturi cosmopolite, cînd vine vorba de bucătăria moldovenească, Vasile bucătarul devine şovin de-o peremptorie intransigenţă regionalistă, de un fanatism feroce şi exclusiv. De aceea, cînd l-am întrebat cum trebuie tocată carnea pentru pîrjoale, cu maşina sau cu satîrul, a sărit ars:

— Satîr? La pîrjoale? Unde s-a mai pomenit? Toace ei cu satîrul la Bucureşti mititeii, dacă vor, şi chiar „sarmalili celi ali lor" lunguieţe şi cu „curechi murat", dar pîrjoala „moldovenească„ să n-o stropşească!

Ş-acum, iaca ce m-a învăţat Vasile:

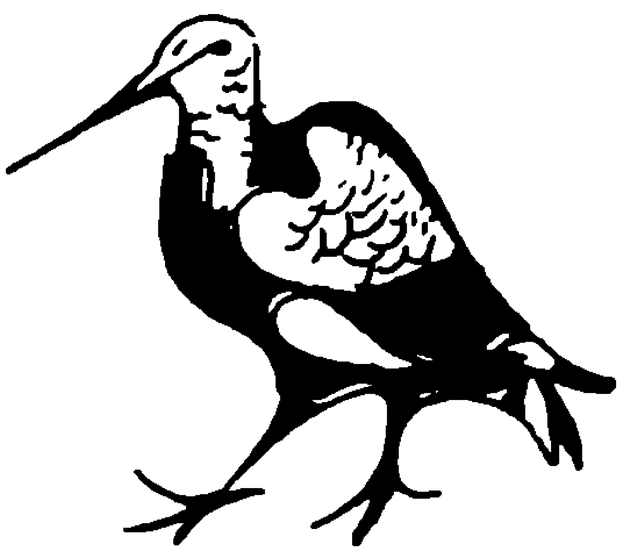
În ceea ce priveşte carnea, popreală nu-i: poţi face mata pîrjoale şi din carne de viţel şi de miel şi de pasăre (găină, raţă, piept de gîscă şi chiar de curcan, cum binevoieşti). Pîrjoala bătrînească, însă, numai din carne de vită sau de viţel (cel mai bine), amestecată cu porc va s-o faci, a grăit Vasile, altfel, nu.

Şi iată cum:

Treci carnea prin maşină de două ori. A doua oară adaugi: miez de pîine muiat în lapte, sare, piper, mărar, pătrunjel fin tocat şi

prăjit în unt. Cînd ai scos tocătura a doua oară din maşină, mai pui mata numărul necesar de ouă (la 1/2 kg carne, două ouă), freci fundul vasului în care pui tocătura c-un boţ de unt proaspăt de mărimea unui ou de raţă, adăugînd (ad libitum*) *şi un cartof ras pe răzător. Odată tocătura bine amestecată, presari fundul de lemn, pe care lucrezi carnea, cu posmag (pesmet pisat, dacă ai uitat cum se zice la Vaslui). Iei cîte o lingură de tocătură şi-o tăvăleşti, pînă ce-i dai forma sferică. După asta, turteşte tocătura cu un cuţit lat, pînă ce sfera se reduce la lăţimea unui deget arătător, mai plinuţ. Baţi apoi lateral cu două cuţite tocătura, pînă ce ia forma numită în geometrie sector circular, care e forma definitivă, avînd grijă să rotunjeşti puţin vîrful, prin turtire. Ajuns aici, pregăteşti tigaia în care ai lăsat să se topească o bucată bună de unt proaspăt. Cînd dă untul în clocot, aşezi pîrjoalele în tigaie şi le prăjeşti pe ambele părţi, pînă ce se rumenesc cît trebuie (aici e aici!). După ce s-au rumenit, le scoţi cu lingura găurită şi le potriveşti frumuşel pe farfuria (caldă) pe care vor fi servite. Tot meşteşugul e ca pîrjoala să fie bine rumenită pe dinafară şi mustoasă pe dinăuntru.*
Garnitura clasică e piureaua de cartofi, sau, cînd apar, cartofii noi, opăriţi cu unt.
O pîrjoală moldovenească nu trebuie să întreacă în lungime o carte de joc, mi-a spus Vasile, trei degete normale în lăţime şi să fie de grosimea unui index de „boxer", categoria cocoş (Vasile e sportiv). Noroc la foc şi poftă bună la mîncare!

VIN SITARII



ACEASTĂ MIGRATOARE ŞI LONGIROSTRĂ PASĂRE SOSEŞTE LA TIMP PENTRU A CONSOLA

vînătorul şi consumatorii de vînat cu pană, de plecarea prepeliţelor. Dar dacă, pentru vînător, vînarea sitarului cu zbor capricios e o problemă şi o performanţă, pentru bucătar, pregătirea lui, ca şi a fazanului, e o piatră de încercare.
Fixarea momentului în care carnea sitarului încetează de a fi coriace şi poate fi gătită, fără să fi intrat în descompunere, cere bucătarului

* După voie, după plac *(n.ed.)*.

aceeaşi experienţă şi acelaşi talent care se cer pivniceralui pentru a surprinde clipa în care un vin pus la învechire a atins piscul fantezist şi nestatornic al deplinei maturităţi, cînd trebuie tras în sticle.

Ca şi despre vinurile vechi, mitomanii au scornit despre sitari legende extravagante şi absurde, spre uluirea geanabeţilor care, chiar cînd nu le cred, le repetă. E drept că, spre deosebire de prepeliţă, care e bună numai cît mai proaspăt împuşcată, sitarul, pentru a deveni comestibil, trebuie lăsat, cum se zice, să se fezandeze. Dar a pretinde că sitarul trebuie ţinut atîrnat şi spînzurat de plisc, în bătaia vîntului, pînă ce trupul se desprinde de cap, e o aberaţie, al cărei rezultat fetid nu poate interesa decît hienele şi alienaţii necrofagi.

Fezandarea urmăreşte numai frăgezirea, cu excluderea putrefacţiei avansate.

Pentru a ajunge la rezultatul urmărit, se atîrnă sitarul la loc aerat, dar în care soarele să nu pătrundă, şi se ţine cîteva zile. Zic cîteva, pentru că durata variază, după temperatură. În deobşte, trei-patru zile ajung. Pe vreme răcoroasă însă, atît aparatul digestiv al acestei păsări, simplificat la maximum, cît şi conţinutul lui, ne îngăduie s-o ţinem expusă la aer şi mai mult, o săptămînă chiar, fără primejdie. Cînd ochii încep să se veştejească, intrînd în fundul capului, e un indiciu că pasărea poate fi gătită. Dar un indiciu numai. Faza optimă, repet, n-o poate determina decît un bucătar cu experienţă.

Cărţile de bucate se întrec în a ne da reţete numeroase şi variate cu privire la prepararea sitarului. Ele nu sînt universal valabile însă, pentru că e sitar şi sitar. Sitarul francez, de pildă *(*Bécasse*)*, fiind mai puţin sapid ca al nostru, a ispitit imaginaţia creatoare a unor iscusiţi bucătari francezi să-l prepare în moduri diverse, recurgînd la cele mai felurite condimentaţii: ciuperca, trufa, coniacul, armaniacul, calvadosul, „Madera“, „Chablis-ul“, „Chambertin-ul“ şi chiar şampania au fost puse la contribuţie, pentru a, ne înfăţişa sitarul în *pâté*, *purée*, *en terrine*, *en daube*, *en casserole*, *à la gelée**, etc.

Dar dacă multe din superioarele adjuvante care intră în preparaţia sus-citatelor mîncări ne lipsesc, avem în schimb un sitar mai savuros şi care ne dispensează avantajos de ele. Sitarul nostru nu trebuie mîncat decît în două feluri: *salmis*, primăvara, şi la frigare, toamna.

În afară de aceste două moduri de preparare, unul singur e tolerabil: sitarul *à la minute*, adică flambat.

* Modalităţi de preparare a sitarului: pateu, pireu, la cuptor, înăbuşit în cratiţă, piftie *(n.ed.)*.

Despre aceste moduri de preparare, mai puţin simple decît par, îmi permit a vă sfătui că cereţi amănunte excelentei mele colege Sanda Marin, care are asupra-mi avantajul de a fi o eminentă practiciană.
Iat-o, vine!
Aşadar vă las cu ea.
La revedere deci, pe sîmbăta viitoare. Se înţelege, tot aici.

IEPURELE

TARE-I BUN ŞI TARE-I INDIGEST. CU TOATE ACESTEA, STOMACURILE TINERE ŞI PERFECT SĂ-

nătoase îl suportă uşor. Dar chiar cînd îl propui acestor organisme privilegiate, trebuie să ştii alege iepurele pe care ai de gînd să-l prepari, căci nu toţi iepurii sînt la fel.
Sapiditatea cărnii acestui rozător variază după regiuni, vîrstă şi sex. Carnea iepuroaicei, de pildă, îşi păstrează mai bine frăgezimea la maturitate (femeia!), decît aceea a masculului care în al doilea an devine coriace. De bună seamă că asta, în primul rînd, a determinat vînătorii şi bucătarii să dea iepurelui, după vîrstă, denumiri diverse.

În vocabularul culinaro-cinegetic francez, iepurele (*lièvre*) e numit *bouquin* cînd e iepuroi şi *hase* cînd e iepuroaică. Şoldanul sau vătuiul, căruia oltenii îi zic vătărog, francezii îi zic *financier*, pînă la trei luni, *trois-quarts* pînă la şase şi *capucin* de la un an în sus, cînd atinge maturitatea.

Dar, cum am spus, valoarea comestibilă a cărnii atîrnă şi de meleagurile pe care hălăduieşte urecheatul „măgar miniatură", cum îi zicea Topîrceanu.

Iată ce ne spune dicţionarul „Larousse gastronomique" despre iepurii de cetăţenie străină:

„Iepurii germani: carnea lor e aţoasă şi are gust prost. Carnea acestor animale, trăitoare în păduri de brad, contractează un gust particular, care nu dispare nici după ce a fost ţinută îndelung la foc." Despre cei austrieci ni se spune că dau cele mai mari

exemplare din lume, atingînd în greutate pînă la şapte kilograme, dar că deşi carnea lor e fragedă, e fadă.

Şi autorul articolului nu bîrfeşte, căci, vorbind de iepurii de naţionalitate franceză, ne atrage atenţia că cei din nord şi mai ales din Bretagne sînt de calitate inferioară. Ne recomandă în schimb pe cei din Beauce, Brie, Normandia, Champagne şi Touraine. Despre cei din ţara noastră nu se vorbeşte. E o lacună. Toţi străinii care i-au gustat i-au găsit de calitate superioară şi unii au şi scris despre ei.

Iepurele cel mai gustos e cel împuşcat proaspăt (ca şi prepeliţa) şi care e cald încă. Dacă s-a răcit, poate fi păstrat la răcoare două-trei zile, dar nu mai mult, căci nu suportă fezandarea.

Cetitorul v-a găsi, în orice bună carte de bucătărie, cum se alege un iepure, cum se jupoaie (scoaterea pieilor e un delicat şi un important moment clinic), cum se prepară din el un paté, un civet, o spinare cu smîntînă sau sos picant (zis şi vînătoresc), precum şi un iepure rece, *à la grec*, cu untdelemn, măsline şi harpagic.

— Cald sau rece, pentru dumneata e tot una, mă întrerupe bătrînul medic internist, pe cînd dam soţiei sale lămuririle de mai sus. E dezastruos pentru hepatici.

— Şi pentru tine deci, intervine soţia, adresîndu-se doctorului. Cînd ai colesterină 3 şi Takato-hera pozitiv, trebuie să-ţi iei gîndul de la vînat.

*

În seara acelei zile, luînd loc la o masă de la restaurantul „Ambasador", aşteptam să mi se aducă o spinare de iepure, cu sos picant, preparată de meşterul bucătar-şef Mişu Salmen, cînd îşi făcu apariţia şi doctorul. Constatînd ce soi de mîncare comandasem, îşi luă un aer grav:

— Aşa ne-a fost vorba?

— Cu titlu de excepţie, zic... şobian... şi-l prepară Salmen.

— Toate bune, urmă doctorul, dar parcă dumneata însuţi susţineai într-un articol de gastronomie că hepaticii trebuie să-şi ia pe veci adio de la vînat în general şi de la iepure în special.

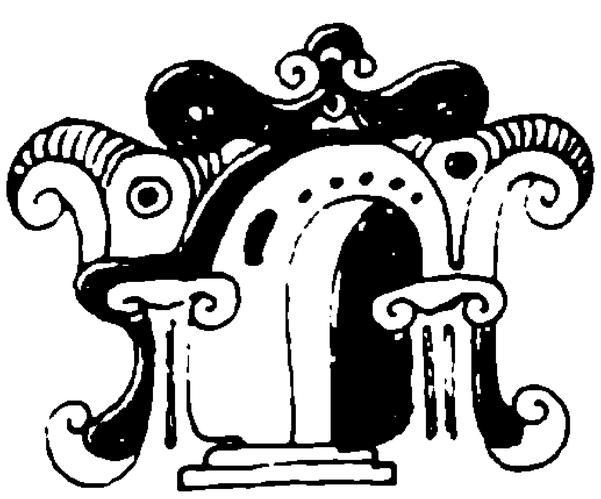
— Nu ştii zicala? i-am răspuns: fă ce spune Păstorel, nu ce face el.

Şi pe cînd aburi îmbietori se ridicau din spinarea şoldanului în care băgasem cuţitul, pocăit, doctorul se adresă ospătarului care aştepta comanda:

— Ei, hei, dă-mi şi mie o porţie.

— Mulţumesc, doctore, i-am spus, e mai mult decît speram.

BUCĂTĂRIA SPECTACULARĂ



EPOCILE DECADENTE SE REFLECTĂ ÎN LITERATURĂ ŞI ARTĂ PRIN ÎNCĂLCARE DE HOTARE ŞI

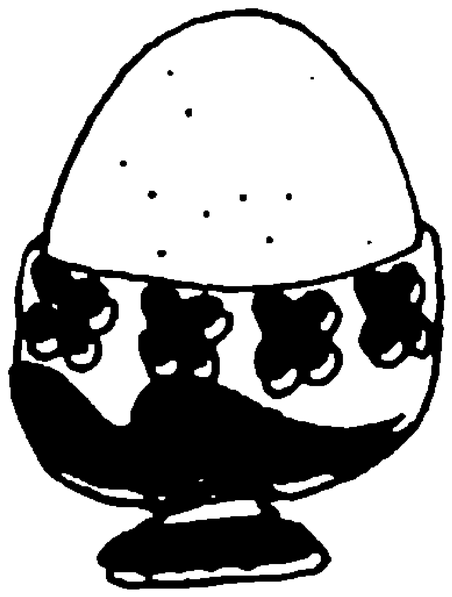
confuzie a genurilor. O statuie policromă, o pictură în relief, o strofă în care poetul renunţă la valoarea cuvintelor pentru a ne transmite sentimentul său prin muzica versului exclusiv, o simfonie în care compozitorul nu urmăreşte decît să ne evoce peisagii campestre în dispreţul rostului primordial al muzicii, nu fac decît să dea cercetătorului de mîine posibilitatea de a reclădi respectiva epocă, în felul în care un singur dinte de mamut i-a fost de ajuns lui Cuvier pentru a reconstitui întreg dobitocul.

Bucătăria, care e şi ea o artă, nu scapă nici ea uneori de aceste pricaznice înrîuriri, şi bucătarul, care e şi el un artist, cade ades în păcatul poeţilor, pictorilor şi celorlalţi confraţi, atunci cînd aşează pe al doilea plan rapiditatea, pentru că e unicamente preocupat să concureze sculptura şi arhitectura în prezentarea operei sale comestibile.

Nu poţi decît surîde, răsfoind unele tratate de bucătărie, în faţa aşa-numitelor *plâts montés*. Ba unele îţi stîrnesc şi un soi de groază cînd vezi din ce elemente disparate şi contradictorii se înalţă, în dauna economiei umane, o anumită arhitectură culinară. Prezentarea mîncărurilor e, desigur, un mare merit al autorului, cu o singură condiţie: gustul să primeze. Nu avem decît cuvinte de laudă cînd dăm, de pildă, în cîte un dicţionar de specialitate, peste vreuna din ingenioasele şi savuroasele creaţii ale marelui Antonin Carême care, pe lîngă un bucătar de geniu, era şi un desenator de talent. Dar cînd morcovul şi cartoful sînt rău gătiţi, cui ce-i pasă că morcovul e cam ars, ca să fie mai aidoma cu turnul Eiffel pe care îl reproduce, şi cartoful crud, ca să păstreze mai bine profilul lui Scipione Africanul? Cu toţii avem să mîncăm morcovi

și oartofi, nu monumente. Și dacă s-ar întîmpla, oeea ce nu s-a întîmplat niciodată, să se găsească un bucătar al cărui talent plastic să-l egaleze pe cel culinar, oare e omul, cît de cît civilizat, care să nu fie ouprins de oonsternare la gîndul că miniatura statuii ecvestre a lui Coleoni, de exemplu, e modelată în zahăr ars, în loc să fie înfățișată posterității în marmură sau bronz nepieritor, e ciopîrțită cu lingurița de cîțiva căpcăuni ignori, pentru a se prăpăstui în jalnica beznă a tubului digestiv?

OUL LUI COLUMB



LA O MASĂ RETRASĂ DE LA «MUSCA VĂDUVĂ» BUBI ARHEOLOGUL (PORECLA ASTA ARE CÎNTEC)

bea pelin profir și surîde sardonic, urmărind discuția aprinsă care se încinsese între Dina și Mița asupra celei mai potrivite metode de-a fierbe un ou. Mița pretindea că oul trebuie introdus în apă clocotită și ținut un minut. Dina obiecta că în felul acesta focul nu pătrunde gălbenușul și preconiza apa rece, pretinzînd că atunci cînd dă în clocot oul e gata.

— Eram sigur că nici un ou nu știți să fierbeți, sări Bubi.

— Știi dumneata mai bine? se solidarizează spontan cele două blonde platinate.

— Nu afirm, demonstrez, răspunse sentențios Bubi, cu melodiosul său glas de bas cantabil. Mă adresez matale, duduie Dina, care zici că ești mare gospodină.

— Dina gospodina, se alintă ea.

— Să zicem că-ți dau un ou să mi-l fierbi, dar vreau ca gălbenușul să fie moale și albușul tare. Cum procedezi?

— Îl pun cum spuneam, în apă rece.

— Stai puțin, că pînă la fiert mai este.

— Ce să mai fie?

— Presupun că oul e atunci adus din cuibar și că e plin de murdării.

— Se înțelege de la sine că mai întîi îl spăl.

— Cum?

— Cu apă!

— Poți să-l speli mata mult și bine cu apă, că el tot așa rămîne.

— Atunci cum?

— Uite cum: iei o cîrpă jilavă şi presari pe ea sare, freci oul pînă rămîne alb ca hîrtia velină sau, dacă preferi, ca zăpada candidă de pe muntele Soracte din oda lui Horaţiu şi numai atunci îl pui, cum spuneai, în apă rece. În momentul în care apa dă în clocot, retragi recipientul (Bubi ţine la termeni ştiinţifici) şi mai laşi oul în apă şase minute. Numai în modul acesta obţii un ou aşa cum doream eu să-l mănînc.

Aici ajunsese discuţia, cînd a sosit Gogu care îl căuta pe Bubi. După ce fusese reformat din şcoala de cavalerie de la Tîrgovişte, în urma unei căzături, în cap, la un obstacol, doctorii recomandîndu-i o viaţă liniştită, Gogu devenise pescar cu undiţa şi arheolog amator.

Despre accidentul din şcoală vorbea ades cu mîndrie:

— Trebuie să ai cap solid, domnule, ca să scapi din asemenea căzătură. Am auzit doar cu urechile mele doctorul, şoptind asistentului: „Nu-i nimic de făcut! Din căzătura asta, ori mori, ori rămîi tîmpit".

Gogu scăpase.

Bubi, cartofor de profesie şi arheolog diletant şi el, îi procura lui Gogu, pe preţuri derizorii, piese în adevăr rare. Aşa, pentru modica sumă de 150 lei, i-a vîndut odată, într-o eprubetă cu dop, un smoc de fire din părul lui Samson, o aşchie din călcîiul lui Achile şi o pietricică arsă din templul Dianei din Efes, incendiat, după cum se ştie, de netrebnicul Erostrat, tocmai în noaptea în care se născuse Alexandru Macedoneanul (cum trece timpul!).

De data aceasta Gogu vroia să cumpere, nici mai mult, nici mai puţin, decît oul lui Columb, care se afla în colecţia lui Bubi. Acesta îl încredinţase pe Gogu că la acel ospăţ legendar, cînd descoperitorul continentului care nu-i poartă măcar numele (Columbia ar fi trebuit să-i zică) a turtit oul pe masă, ca să şadă, în focul discuţiei a uitat să-l mănînce. Un comesean, înzestrat cu o remarcabilă intuiţie istorică (numele său exact provoacă şi acum aprinse controverse), bănuind că oul va deveni epocal, şi l-a însuşit (nu era mare lucru). Din generaţie în generaţie, oul a ajuns în stăpînirea unui strănepot, Sir Oliver Gumm, care avînd nevoie de bani în ajunul unei alegeri parţiale din Scoţia, l-a vîndut contra 17 000 de lire la „British-Museum". Era (spunea Bubi) ţinut în sala în care se păstra butoiul lui Diogene şi cel al Danaidelor, într-o vitrină specială, frumos aşezat pe o catifea stacojie între un pinten al cavalerului Bayard şi un fragment-miniatură al abisului lui Pascal. De aici a fost ciordit de Iani Scarvilis şi cedat lui Bubi, după cum afirma el, în schimbul vioarei lui Ingres, pe care o achiziţionase pentru un pianist spaniol, decedat.

— Trebuie să-ţi atrag atenţia, îi spuse Bubi lui Gogu, asupra unui amănunt: relicva a fost pîngărită. Ai să vezi.

Ajungînd la domiciliul său, Bubi a deschis o cutie de abanos încrustată cu fildeş şi, din mai multe straturi de vată azurie, a scos oul. Cineva scrisese pe el, cu tuş chinezesc, următoarea inscripţie:

Columb, istorică mazetă,
De stau şi mă gîndesc un pic,
În locul tău mîncam omletă
Şi nu descopeream nimic.

— Măgăria asta mi-a făcut-o Al. O. Teodoreanu, la un chef oftă Bubi.

— Curat măgărie, replică Gogu... Sacrilegiu... Profanare... Dar asta îi scade valoarea.

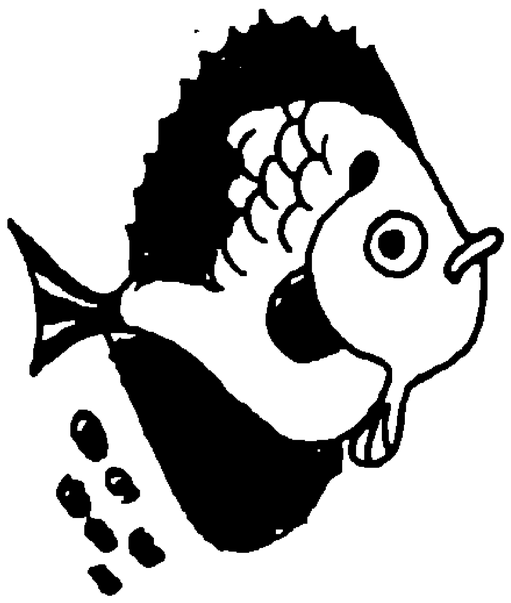
— Ţi-l dau pe o sută de lei.

— Bate palma!

Odată cu oul acasă, pe cînd îl spăla cu sare, aşa cum învăţase de la Bubi, Gogu exclamă:

— Cum de nu s-o fi gîndit Bubi la asta? Ce naiv!

ICRE BLONDE



ÎMI VINE SĂ RÎD ORI DE CÎTE ORI AUD PE CÎTE UNUL CĂ PISICA LUI NU MĂNÎNCĂ DECÎT PEŞTE

proaspăt şi pe altul că a lui refuză carnea dacă nu e de viţel, sau că preferă regimul lactat.

În ce mă priveşte, am văzut cotoi mîncînd măsline din scobitoare, iar în anul de bejenie 1916 am văzut cu ochii mei, ceea ce se cheamă văzut, în urbea mea de baştină, Iaşii, mulţi concetăţeni şi mulţi bejeniţi mîncînd cu mare poftă pisica *à la grec*. E drept că acei hămesiţi consumatori erau încredinţaţi că mănîncă iepure, aşa cum scria pe listă, dar vorba e, au mîncat pisică? Au mîncat. Asta este!

Belşugul şi huzurul fac şi din om şi din dobitoc lăpturi pretenţioase şi ou moşturi. Lipsa stîrneşte ingeniozitate. Veacuri de-a rîndul au rîs francezii de italieni pentru că mănîncă broaşte, iar acum, pentru că le-au dat şi ei de gust, nu mai ştiu bucătarii franoezi ce să mai năsooceascâ, pentru a le varia modul de preparaţie.

Aşa şi cu icrele de crap şi de ştiucă.

Occidentul le dispreţuieşte, pentru că nu le cunoaşte. Dar mulţi străini şi în special francezii, aflători în ţară pe vremea primului război mondial, le-au adoptat, ducînd cu ei, la înapoiere, un obicei nou. Pînă în clipa de faţă însă, francezii nu le acordă titlul de *caviar*, rezervat icrelor negre. În cărţile lor de bucate nu se vorbeşte decît de ouă de crap şi de ştiucă, de cele mai multe ori cu indicaţia că sînt nocive. Acest amănunt nu i-a scăpat elegantului Gigi Tînjală, fost mare proprietar de terenuri petrolifere cu sonde în erupţie. Era proaspăt înapoiat dintr-o croazieră care i-a dat fericitul prilej de-a sta cîteva săptămîni în Franţa, timp care i-a fost îndeajuns să-şi însuşească gusturi subţiri, o samă de expresii nou-nouţe şi un pronunţat accent exotic în vorbire.

Scena pe care va să v-o pomenesc a avut loc la vechiul restaurant „*Continental*“, condus acum vreo două decenii de regretatul şi simpaticul Andrei Cernea.

Gigi Tînjală se instalase la o masă vecină cu aceea la care luasem loc cu prietenul meu Costache. La vederea lui Gigi, Costache îmi face semn cu ochiul:

— Ia te uită la el cum e îmbrăcat! Parcă-i un manechin fugit din vitrină de la „Cehoslovaca“. Nu-i lipseşte decît cartonul cu preţul costumului!

Gigi Tînjală examina lista de mîncare de la distanţă, aşa cum obişnuiesc prezbiţii, în timp ce ospătarul aştepta comanda. După o amănunţită şi prelungă examinare, se hotărî:

— Aş dori *neşte... ouă de crap* salată...

Şi după un vizibil efort de memorie!

— Cu asta... cum se cheamă pe româneşte?... *Oignon haché** !

La mesele vecine se schimbau priviri înveselite.

Costache, însă, rămăsese impasibil. Şi cînd s-a apropiat ospătarul de masa noastră rosti cu glas tare şi foarte răspicat:

— Mie să-mi dai două icre de găină.

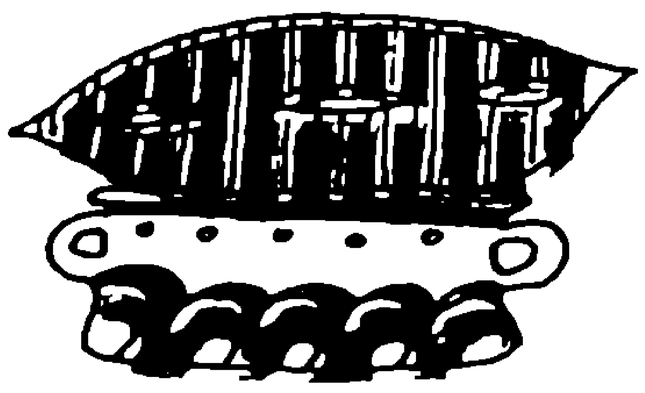
Ospătarul care înţelesese aluzia, îl întrebă cu un indiscernabil surîs:

— Fierte?

— Nu! La capac şi cu unt proaspăt.

* Ceapă tocată *(n.ed.)*.

PILAF SUB PLAPUMĂ



DINTRE NENUMĂRATELE FELURI ÎN CARE SE TRATEAZĂ ŞI CEL MAI DES SE MALTRATEAZĂ

orezul, l-am ales pe acesta, ca fiind cel mai uşor de executat. E ideal pentru gospodinele cochete sau grăbite, cînd nu şi cochete şi grăbite. O staţionare prea îndelungată în bucătărie le poate îmbiba, doamne fereşte, rochia nouă, cu iz de bucate. Deci iată:

Pentru patru persoane

Un pahar mare de orez, ales bine. Două pahare —jumătate supă de carne (dacă nu aveţi apă). Două linguri de unt, sau un sfert de pahar de untdelemn (dacă doriţi să serviţi pilaful rece). Sare, *ad libitum*.

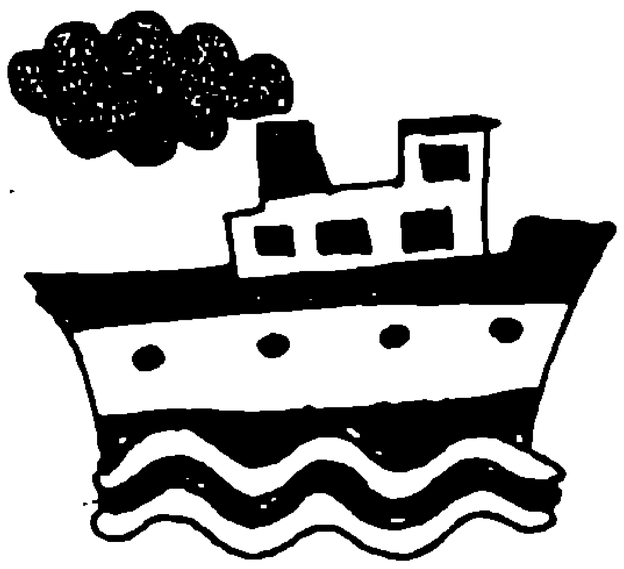
Preparaţia

Încingeţi untul (sau untdelemnul) într-o cratiţă. Cînd s-a încins bine, turnaţi orezul, de preferinţă nespălat (dacă e frumos). Îl rumeniţi uşor, mestecînd mereu (altfel se lipeşte). Turnaţi cele două pahare şi jumătate cu supă sau apă (n-aţi uitat sarea, nu-i aşa?) şi lăsaţi să fiarbă acoperit şi la foc blajin, pînă ce lichidul prin evaporare, dispare de la suprafaţă, fără ca orezul să fie încă fiert. În momentul acesta luaţi cratiţa, aşa cum se găseşte, cu capacul pe ea şi-o acoperiţi c-o plapumă sau c-o pătură groasă, îngrămădind apoi, deasupra, şaluri, perne, pulovere, în fine, tot ce poate acoperi bine (şi un covor turcesc sau persan, dacă doriţi). Părăsiţi orezul şi aşteptaţi pilaful, că se face singur.

Îl puteţi lăsa aşa cît binevoiţi. Dar dacă doriţi să-l mîncaţi cald, după un ceas, un ceas şi jumătate cel mult, despuieţi cratiţa şi ridicaţi capacul. Veţi constata că orezul se umflă (înfloreşte, cum spun practic bucătarii) în proprii lui aburi şi în propria-i căldură.

Aş fi fost un impostor lăsînd să se creadă că această preparaţie e invenţia mea. O ştiu de la o gospodină cochetă, dar nu grăbită. Pe cînd mă delectam cu un pilaf de ea gătit în acest fel, a avut bunăvoinţa să-mi comunice reţeta. Frumos ar fi fost să n-o transmit la rîndu-mi cetitoarelor mele?
Cercaţi, şi poftă bună!

BATOG



ÎNTR-O CONFERINŢĂ ŢINUTĂ LA BUCUREŞTI CELEBRUL INTERNIST PARIZIAN FISSINGER AFIRMA CĂ ALCOOLUL, LUAT PE STOMACUL GOL, DISTRUGE CELULA HEPATICĂ.

Această celulă, susţinea conferenţiarul, ca şi cea nervoasă şi cea renală, făcînd parte din acele numite nobile, nu se mai reface. Aceste vorbe, rostite cu autoritate şi competenţă de un *versatus in causa**, au pus pe gînduri mulţi auditori, printre care şi pe subsemnatul. Cu toate acestea, de la conferinţă m-am dus glonţ la bodegă, să beau cu amicii (puterea obiceiului), de data asta, o sticlă de bere (una!). Cît alcool conţine berea? Te miri ce şi mai nimic!
La masa amicilor, cu care obişnuiam să-mi iau aperitivul cel de toate zilele, găsesc o figură nouă: un tînăr inginer, băiat frumos şi cu înfăţişare atletică. Numele lui îmi amintea ceva, dar foarte vag.
— Mă rog, încep eu vorba, nu care cumva eşti din „Vîrful Cîmpului"?
— Ba taman de acolo.
— Ei, asta-i!... Şi nu locuiai dumneata într-o casă cu cerdac mare şi-o hulubărie monopodă în ogradă?
— Ba da.
— Şi n-am băut eu cu dumneata o sticlă de „Fetească neagră" de la Cotnar?

* Priceput în ceea ce priveşte *(n.ed.)*.

— De băut, ai băut mata, cum zici, dar nu cu mine...
— Cu cine atunci?
— Cu tata!
— Ei, bată-te să te bată, dar bine mai semănați... Și mai trăiește bătrînul?
— Cum de nu! Dar vă pot spune că și bunicul trăiește.
— Ia te uită!... Și cîți ani are?
— O sută cinci.
— O sută cinci?... Și-i sănătos?
— Tun!
— Probabil că e vegetarian, se amestecă un vecin.
— Nici pomeneală, mănîncă de toate!
— Desigur însă că antialcoolic este.
— Antialcoolic? pufni de rîs inginerul. Nu-mi aduc aminte zi în care să nu fi băut o jumătate de kilogram de tescovină, înainte de prînz. Și asta cînd e singur. Dacă îi vin prieteni, o mai lungește.
— Și la masă ce bea?
— Ce să bea?... Ca omul, vin!
— Mult?
— Asta nu! Cu măsură! O sticlă, două și cel mult trei, de sărbători... Se stăpînește!
— Și zici că-i sănătos tun?
— Nu știu să-l fi văzut vreodată bolnav, și nici trist. Numai anul acesta s-a cam întristat bătrînul.
— De ce?
— I s-a stricat o măsea!

*

Înveseliți, amicii care asistaseră la conferință comandară țuici... și măsline (ca să nu fie pe stomacul gol).
Prietenul meu Costache mă trase de mînecă:
—Astăzi mănînci la mine. Te las să intri și-n bucătărie. Dar apropo, îți place batogul?
— Mai întrebi, Costache? Așez batogul și păstrăvii afumați și păstrați în hîrzob de brad în fruntea celor mai fine gustări.
— Și cum mănînci tu batogul?
— Ca toată lumea, cu lămîie și piper.
— Ei bine, astăzi ai să-l mănînci altfel.

*

Odată în bucătărie, iată ce-a făcut Costache.
A luat o halcă de batog și-a așezat-o întreagă într-o oală cu fund găurit. Această oală specială a introdus-o în alt recipient în fundul căruia nu era decît apă chioară (aqua chiora = H_2O) și-a pus-o la foc.

Am intrat în sufragerie. Erau orele 13 (conferința avusese loc dimineața). Drojdia bătrînă cu care m-am îndeletnicit mă făcuse să uit de batog. Costache, ba! La orele 14 1/2 fix, s-a ridicat zicînd: Gata! M-am luat după el în bucătărie.

Şi iată cum a urmat Costache: a tăiat felii halcaua de batog şi-a aruncat feliile într-o cratiţă în care clocotea unt topit, condimentat cu pătrunjel şi puţin piper.

Ce minunăţie! Mîncam şi tăceam!

— Văd că-ţi place, zice Costache. Ş-acum, că ştii secretul, sînt sigur că atunci cînd îl vei da publicităţii, ca orice bun român, ai să botezi mîncarea *Batog à la danubiana*.

— Poate, dar numai pentru export. Deocamdată o botez: *Batog Costache*.

— Aşa da!

GÎSCA

E BUNĂ ŞI FRIPTĂ, DAR CU CONDIŢIA SĂ FIE BOBOC. PREPARATĂ CU SOSURI ŞI MIRODENII,

poate fi de asemeni foarte bună, cu condiţia ca cel care o găteşte să nu fie boboc. În zilele noastre amatorii apreciază numai pieptul acestei palmipede, din care moldovenii fac pîrjoale, şi ficatul, căruia crescătorii îi provoacă prin îndopare şi imobilitate o ciroză hipertrofică. Excelentele rezultate ale acestui sistem barbar a făcut celebritatea oraşelor Strasbourg şi Tolouse, precum şi Aradului şi altor centre din Ardeal.

La maturitate, adică după şase-şapte luni de vieţuire, carnea acestei orătănii devine coriace, şi desigur aceasta e cauza pentru care curcanul şi purcelul de lapte au înlocuit-o pe mai toate bufeturile reci, unde, totuşi, prezentată ca piftie sau *à la grec*, nu e de dispreţuit. Astăzi, în Anglia, toţi insularii în măsură să-şi plătească acest lux mănîncă la anumită dată gîsca întreagă, în amintirea zilei, pentru ei epocală, în care, în al şaisprezecelea veac, flota britanică a distrus flota spaniolă („Armada“). Vestea a fost

adusă reginei Elisabeta, pe cînd pe masa regală se adusese o gîscă, mîncare pentru care corpolenta regină avea slăbiciune.
De atunci, obiceiul.

*

În antichitate, gîsca era unanim prețuită. Vechii egipțieni o adorau ca divinitate, iar romanii îi datorau salvarea Capitoliului, amenințat, nocturnamente și prin surprindere, de războinicii Gali. Dar asta nu-i împiedica nicidecum să îngrașe gîștele cu smochine coapte (după cum ne mărturisește Horațiu), pentru a obține o carne mai fragedă, cu care să se desfete la sardanapalicele lor ospețe.
În evul mediu, friptura de gîscă la frigare era atît de răspîndită, încît hangiilor și ospătarilor care comercializau aceste fripturi, li se spunea gîscari (nu văd alt chip de a traduce cuvîntul *oyer*, de la *oie*, gîscă).

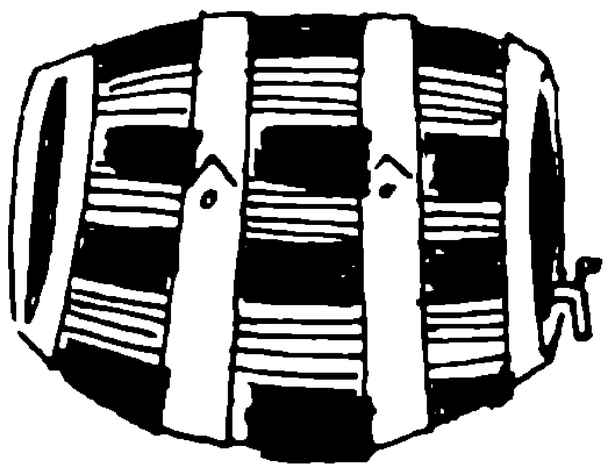
*

Pentru variație în prepararea acestei păsări, care își mai găsește amatori fideli, comunic cetitorului o rețetă foarte bună și puțin cunoscută:
Se așează în cratiță o gîscă, mai bine o gîsculiță, dar nici chiar bobocel, care să nu depășească în greutate 3 kg. Se rumenește în unt, și, pentru cine preferă, în chiar untura ei. Se toacă mărunt 1 Kg ceapă, 1/4 Kg harpagic, 10 căței de usturoi. Se răstoarnă peste pasăre și se lasă să se prăjească împreună 10 minute. Se stropește cu un litru de vin alb, cald, se adaugă 6 tomate proaspete în sezon, conserve, iarna, tăiate felii, un buchet de verdețuri, sare, piper și se bagă în cuptor cu cratița acoperită, la foc potrivit, unde, după circa 5 ore, carnea se desprinde de pe oase. Bucățile desprinse de pe os se așează frumos în altă cratiță, care se acoperă și se așează la cald. După ce scade sosul și se îngroașă, se scoate grăsimea care plutește la suprafață și se adaugă (în lipsă de „Madera") un pahar cu vin aromat cum ar fi „Frontignan"-ul de Segarcea sau un „Muscat" de Crăciunel. Se scoate buchetul de verdețuri, se toarnă sosul peste gîscă și se servește.

*

Această rețetă mi-a fost comunicată de prietenul meu Costache, cu rugămintea să n-o divulg. De aceea, rog cetitorul căruia eventual i-ar fi pe plac să nu spuie c-o știe de la mine.

PELINUL



E BURUIANA DE BAZĂ A DULCEAGULUI ŞI RĂSPÎNDITULUI VERMUT. FRANCEZII AU FABRICAT

din ea o diabolică mixtură care, dacă n-ar număra printre victime decît pe Musset şi pe Verlaine, şi încă ar fi suficient să i se justifice prohibiţia.

Românul a tratat pîrdalnica buruiană cu mai multă blîndeţe şi, domesticind-o, a obţinut o băutură mai umană. I-a dat numele plantei mame. Este eminamente aperitivă. Nu are acte de stare civilă. E din tată necunoscut şi data naşterii nu se ştie. Cînd, după bătălia de la Stănileşti, Dimitrie Cantemir i-a oferit pelin, Petru cel Mare (zice cronica vremii) şi-a dojenit curtenii întrebîndu-i cam răstit de ce nu i-au făcut şi lui aşa băutură? I-a plăcut, desigur. Şi cum să nu-i placă?

*

Pelinul românesc, cînd îşi merită numele, nu e decît un vin bun, uşor şi sec (greşesc acei care-l fac din vinuri dulcege şi prea alcoolice), în care s-a macerat planta cu acelaşi nume. În anumite podgorii se mai pun în poloboc mere sau gutui, în unele şi mere şi gutui, în altele numai cojile acestor poame. Dar asta-i un secret. Să nu-l divulgăm. În luna mai, se adaugă peliniţa (*armoise absinthe*), care atunci înfloreşte. De asta i se spune pelin de mai şi nu, cum afirmă unii, că în această practică lună pelinul trebuie băut pînă la ultima picătură (scornituri de beţiv). Cei grăbiţi, în adevăr, îl beau, cei cuminţi aşteaptă.

Am cunoscut un podgorean din Drăgăşani care, aplicînd pelinului metoda *champenoise*, în al patrulea an a obţinut un pelin spumos, a cărui uşoară amăreală şi aromă a cucerit pe cei cîţiva francezi cu care l-am gustat.

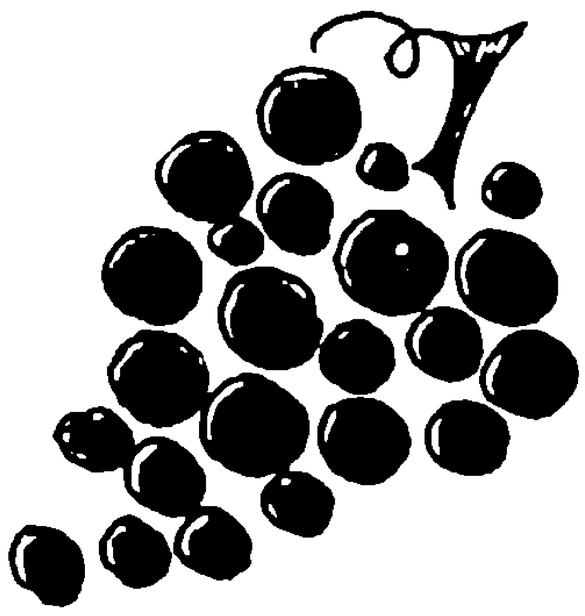
*

Pelinul are toate culorile vinului sub baniera cărora luptă, de la verzui, auriu şi *rosé*, pînă la purpură, rubin şi zamă de mure. Cel alb şi cel profir trebuie băut uşor frapat, cel roş, nu cum se zice, *chambré*, ci la temperatura unei pivniţi adînci. Cui îi place, poate încălzi paharul în palmă.

În prepararea pelinului, totul depinde de calitatea vinului, a doagei, a pivniţei, de dozaj... şi de timp, Cînd e izbutit se aşează în prima linie a băuturilor aperitive.
De ce?

Pentru că nu supără cu nimic susceptibilitatea vinurilor fine care, eventual, ar sosi după el, la o masă bună, punîndu-le, din contra, în valoare (îşi respectă rudele).
Altceva nu-i trebuie pentru a ocupa locul pe care îl merită între aperitive.

VINUL DE DRĂGĂŞANI



ÎN CE MĂ PRIVEŞTE, SOCOT DRĂGĂŞANII CA UNUL DIN CELE MAI FINE VINURI DIN ŢARĂ, CU

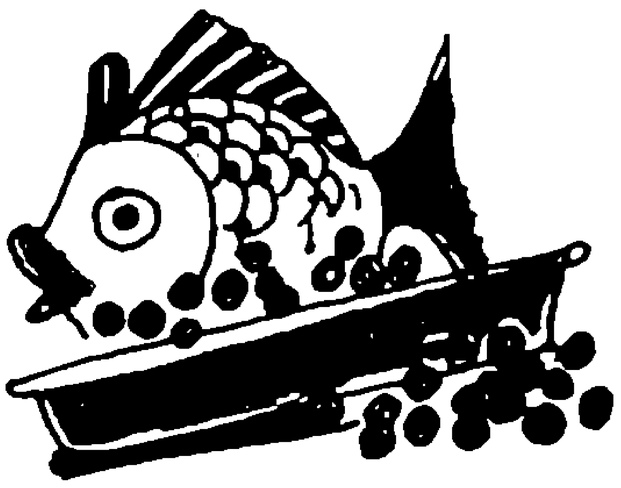
condiţia ca el să-şi aibă obîrşia pe unul din cele trei dealuri care alcătuiesc această străveche podgorie, adică: Dealul Oltului, Călina şi Mitrofani. Ştiu bine că această afirmaţie va stîrni multe şi justificate, în parte, surîsuri ironice. Să ne lămurim deci: După pacostea filoxerii, a urmat epifenomenul: invazia hibrizilor (o nenorocire nu vine niciodată singură), care s-a întins ca lepra pe circa patruzeci de kilometri. Nimeni şi nimic nu oprea pe anumiţi traficanţi fără scrupul să lipească eticheta pe care era scris Drăgăşani, pe butelcile umplute cu fetida lor poşircă. Dar, la această uzurpare de titlu, se adăuga un fapt şi mai grav. Căci, dacă vinul de Odobeşti a fost vremelnic subestimat, în urma analizelor unor specialişti pripiţi, deprecierea Drăgăşanilor se datoreşte drăgăşenenilor înşişi. Să mă explic:
În anii proşti, vinul de Drăgăşani se oţeţeşte, datorită insuficienţei de acid. Aşadar, pentru a remedia acest accident, nu-ţi trebuie mai mult spirit de inventivitate decît pentru a descoperi chibritul cu gămălia în cealaltă parte. Adaugi vinului acid tartric cît îi lipseşte, şi gata. Majoritatea podgorenilor regnicoli a neglijat acest amănunt.

Dată fiind simplitatea problemei, pe de o parte, şi funestele consecinţe care au urmat, pe de altă parte, e greu de stabilit care-i partea ignoranţei şi care a indolenţei (merge şi aşa!) în această regretabilă stare de lucruri.

Îmi amintesc că acum cîteva decenii am cerut la bufetul din gara Drăgăşani un pahar de vin: mi s-a servit oţet. Intrînd în oraş, privirea mi s-a oprit pe nişte afişe uriaşe care, cu ostentaţie şi nerusinare, făceau reclama unui oţet sintetic al unei fabrici cu numele „Cocoş". Reînapoiat la Bucureşti, nu m-am putut opri să nu înfierez într-un articol fulminant (şi inutil) acea jalnică stare de lucruri.

De atunci, lucrurile s-au schimbat. Recent, vinul de Drăgăşani a fost gustat, apreciat şi premiat. Îşi recapătă încet, dar sigur, binemeritata faimă. Asta mă bucură, căci e un vin uşurel, delicat, suav, şi cînd e sec (şi aşa trebuie să fie) nu prea cunoaşte rival care să poată întovărăşi un păstrăv sau o lostriţă rasol. Şi ar fi fost mare păcat, pîngară şi nelegiuire, ca un asemenea vin, care în 1879 a obţinut medalia de aur la Expoziţia internaţională din Paris şi care pe vremuri a surîs pe mesele Brîncovenilor şi Basarabilor, să-şi piardă faima în zilele noastre.

CRAP CU MĂSLINE



UN CETITOR IHTIOFAG MĂ ÎNTREABĂ DACĂ ÎN AFARĂ DE CRAPUL RASOL, PRĂJIT, SARAMURĂ,

la cuptor, la tigaie, la grătar, marinată, la proţap, gătit pescăreşte, iahnie, nu mai cunosc (pentru variaţie) vreun alt mod de preparare a acestui peşte pentru care are o veche şi statornică predilecţie. Şi mă mai întreabă cetitorul dacă îi pot indica vreun mijloc prin care crapul de baltă să-şi piardă nesuferitul iz de mîl.

La a doua întrebare am găsit repede răspunsul într-o cărticică tipărită în 1820 la Bruxelles şi scrisă de şeful-bucătar Sulpice Barné.

Autorul recomandă ca, imediat ce crapul a fost pescuit, să i se toarne pe gît un pahar de oţet bun. Asta îi provoacă un soi de transpiraţie grasă care se înlătură cu cuţitul, în acelaşi timp cu scoaterea solzilor. În felul acesta, ne asigură el, carnea crapului de heleşteu nu mai poate fi deosebită de a celui de apă curgătoare. O fi, nu zic ba, dar eu, unul, tot către crapul de apă iute trag, ocolind cît pot pe cel de apă stătătoare.

*

La prima întrebare, nu prea ştiam ce să răspund.
Indicaţii precise despre felul în care se prepară un crap *à la bavaroise* (fiert în bere) *à la bourguignonne* (fiert în vin roşu), *à la flamande* (fiert în şampanie) ş.a. se găsesc cu nemiluita în toate cărţile de bucate. Ceva nou, de unde să iau? Nu mă tăia capul. Iată însă că astăzi dimineaţă, 7 februarie 1958, deschizînd un tom bracuit al lui Horaţiu, în căutarea odei „Ad Leuconoem", dau peste o foaie îngălbenită, pe care, cine ştie cînd, o mînă de femeie însemnase cu cerneală violetă reţeta pe care o transcriu întocmai, mai la vale.
Îmi amintesc foarte bine unde am mîncat pentru prima oară un crap gătit aşa, dar scrisul de pe foaia găsită nu e al acelei amfitrioane. În orice caz, reţeta e uşor executabilă şi excelentă. Iat-o:
Curăţi bine un crap care să depăşească în greutate 2 kg (sub 2 kg nu-i decît ciortan) îi spinteci burta *(laparatomie)* şi-i scoţi intestinele. Desărezi apoi un sfert kg de măsline, le scoţi sîmburii şi pisezi într-o piuliţă de piatră sau marmură (nu de metal), cu piper boabe. Peste măslinele pisate storci zamă de lămîie (lămîi, o, nu uita, lămîi) şi, dacă vrei, puţin vin (eu zic să vrei). Împănezi crapul cu o jumătate de kg măsline întregi, care au fost şi ele desărate în prealabil (acestea pot fi lăsate sau nu cu sîmburii, după plac). Aşezi apoi în fundul unei tăvi beţişoare, în chip de grătar, pui crapul pe ele, torni sosul peste crap şi bagi la cuptor.
Trăgînd nădejde că mîncarea îi va reuşi şi că-i va fi pe plac, rog cetitorul cu scrisoarea ca, în cazul acesta, să bea şi pentru mine un pahar de vin (alb şi sec).

CIUPERCA

N-AM ÎNȚELES NICIODATĂ NICI ROSTUL, NICI HAZUL ACESTEI VORBE PROASTE: NU MÎNCA

ciuperci! De ce să nu mîncăm ciuperci?
La ce s-o fi gîndit anonimul izvoditor al acestei răspîndite zicale, cînd a rostit pentru întîiași dată această străveche nerozie? Să fi fost el un filantrop, atît de grijuliu de soarta aproapelui, încît să-l fi îndrumat poruncitor să se ferească de-o otravă posibilă? Nu cred! Cu toate că foarte multe din aceste savuroase criptogame comestibile își au dubletul otrăvitor, amatorii și bucătarii știu să le deosebească. De aceea, nu pricep rostul zicalei. Ș-apoi zicala e folosită exclusiv la figurat și se adresează îndeobște flecarilor și palavragiilor, pentru a-i îndemna metaforic să înceteze cu flecăreala și palavrele. De aceea nu-i văd hazul.
Să spui cuiva, cu aceeași intenție: nu mînca mere acre, tahîn sau smoală și chiar să-l sfătuiești să nu bea petrol lampant, treacă-meargă! Dar să nu mănînci ciuperci? De ce tocmai ciuperci? De ce nu icre moi, păstrăv afumat sau căpșuni? Dar să lăsăm dezlegarea în sama filologilor specializați în folclor și să ne întoarcem la ale noastre (la ciuperci). Căci, iaca, în această primăvară, acuș-acuș, cu avangardă de lăstuni și rîndunele, parcă văd venind la aterizare escadrilele de berze și cocori, în vreme ce întru a lor întîmpinare prin toți codrii, crîngurile și plaiurile noastre, se vor ivi, pe negîndite, multicolore umbrele minuscule, adăpostind poate pîlcuri de turiști bărboși din Liliput. Poetul care ar adormi atunci sub gorunul din poiană ar visa, desigur, o horă de pitici, în mirozna de pămînt jilav și de ciuperci.
Ciuperca e un dar al pămîntului și o fală a bucătăriei noastre. Avem sumedenii și pretutindeni. După ploaie ies cu duiumul, odată cu mezinul lor sărac, buretele, și cu gasteropodul care le imită culbecul. Spre deosebire de peștele și vînatul de crescătorie, ciuperca de grădinării *(de couche)* își păstrează întreagă alibilitatea și savoarea. Cea mai răspîndită e cea de cîmp *(agaricus campestris)*. De aceea, și pentru că se poate ca foarte curînd să ne trezim cu ea în piață, nu preget să însemn, în treacăt, un mod de preparare care, pe lîngă cele bine cunoscute și de toți știute, nu strică să fie cunoscut. Așadar:

Se taie cozile. Se scoate pieliţa de pe căciulă. Se aşează într-o tigaie cu unt. În fiecare ciupercă se pune un pic de unt, sare şi piper. Cînd sînt aproape gata, se adaugă un strop de coniac vechi la fiecare. Asta e tot.

•

Vom pomeni la timp (cînd îi va veni rîndul) de hrib (mănătarcă), zbîrciog *(morille)* care e perla bucătăriei noastre naţionale, de rîşcov şi ghebe, precum şi de bureţii de prun, foarte căutaţi de amatori*. Deocamdată să ne mulţumim, ca încheiere, să dăm în vileag faptul că sînt cele mai puţin nocive ciuperci. Dovada? Viermii le devoră. De cele otrăvitoare nici nu se ating. Aşadar, să mîncăm ciuperci

ALIVENCI ŞI POALE-N BRÎU

Treceţi podul peste riu,
Să mîncaţi la moldovenci
Alivenci şi poale-n brîu,
Poale-n brîu şi alivenci

AUTOR NECUNOSCUT

MĂ AFLAM, MAI DĂUNĂZI, LA MINE ACASĂ ÎN TOVĂRĂŞIA A DOUĂ MOLDOVENCE, PE CARE

le cunoşteam din copilărie, deci încă tinere (ele, nu eu). Venind vorba de bucătăria moldovenească, m-am gîndit că prilejul e cum nu se poate mai nimerit să verific două reţete, pe care mă codeam să le dau publicităţii, înainte de a fi ratificate de for competinte.
— Uite ce-i, zic, eu am să vă cetesc reţeta „alivencilor" şi-a „poalelor în brîu", iar domniile voastre să-mi spuneţi, rogu-vă, dacă aveţi ceva de zis.
— S-auzim!

* În cuprinsul acestei lucrări, Al.O. Teodoreanu nu comunică reţetele de preparare a acestor ciuperci *(n.ed.)*.

Am tras atunci sertarul de la masa mea de lucru şi, cotrobăind prin tot soiul de hîrtii răvăşite, dau peste cele două reţete şi încep:

ALIVANCA

1 kg brînză, 6 ouă, o ceaşcă de smîntînă, 4 linguri făină de grîu, 8 linguri rase de făină de păpuşoi (mălai), 50 gr unt, 250 gr lapte.

— Eu nu pun lapte, spune una.

— Eu pun, fu răspunsul.

— Mă rog, mă amestecai eu, se poate şi cu şi fără?

— Se poate, răspunse a doua, dar e mai bine cu.

— Nu-s de părerea ta, replică prima.

— Vă rog, intervenii eu, conciliant, amînaţi polemica şi să urmăm. Aşadar, zic, să trecem la preparaţie.

— Ai uitat sarea, sări cea cu laptele.

— Bine. Iaca pun. Puţină sare deci (cît îi trebuie unei epigrame, pentru a fi spirituală, fără să fie usturătoare).

— Da, asta-i formula: să nu supere.

— Dozajul!

— Precum ai spus!

— Acum, *preparaţia*:

Treci brînza prin sită sau o frămînţi într-un castron (tot una!), totul e s-o aduci în stare de alifie (dacă cunoşti altă metodă, nimeni pe lume nu te poate împiedica s-o aplici). Adaugi gălbenuşurile şi frămînţi. Torni apoi smîntîna, untul şi sarea. Amesteci bine, pînă ce obţii o pastă omogenă. Cerni mălaiul şi-l torni treptat peste această compoziţie, frămîntînd-o mereu, pînă ce ajunge de consistenţa unei mămăligi mai vîrtoase. Ajuns aici, baţi albuşurile rămase pînă ce încep să-ţi evoce omătul de pe piscul Ceahlăului, sau „*les neiges d'antan*"*. Pe urmă iei mata o tavă, o ungi cu unt şi presari pesmet (ca să mă dai gata, pesmetul potriveşte-l să fie foarte fin, ca o pudră, mă-nţelegi!). În tava astfel pregătită, torni compoziţia, după ce ai amestecat-o năprasnic în prealabil cu albuşurile. Pui la cuptor. Cînd se rumeneşte ca o codană înainte de a intra în horă, răstorni în farfurie, cum faci cu budinca. Nu-ţi mai rămîne acum decît să-i dai aluatului forma geometrică pe care o preferi: pătrat, dreptunghi, romb, cum binevoieşti. Serveşte cu smîntînă alături ca, cine vrea, să puie deasupra.

* „Zăpezile de altădată". Versul întreg: „Unde sînt zăpezile de altădată", vers din „Ballade des dames du temps jadis" de François Villon, poet francez (1431--1463) *(n. ed.)*.

Reţeta fiind aprobată, trecem la:

POALE-N BRÎU

1/2 kg făină, 3 ouă, 200 gr unt, o lingură rasă zahăr, sare, trei-patru sute gr lapte şi chiar mai mult (cît suge aluatul), drojdie proaspătă de mărimea unei nuci.

Preparaţia

Topeşte drojdia într-un recipient în care torni o lingură-două de apă căldicică. O amesteci cu o lingură de făină şi o linguriţă de zahăr. O laşi să crească 20 minute. Pui restul făinii într-un castron mai mare şi torni la mijloc drojdia, laptele călduţ, gălbenuşurile, sarea şi zahărul. Le amesteci bine şi începi frămîntatul. După zece minute începi să torni, încet-încet, untul topit, călduţ nu fierbinte, cîte o lingură-două, frămîntînd mereu, pînă se termină untul. Acoperi cu un şervet gros şi laşi să crească o oră şi jumătate. Cînd a crescut aluatul, ungi o tavă cu unt fierbinte, faci aluatul sul şi-l tai în bucăţi de mărimea unei bile de biliard. Îl întinzi apoi cu melesteul (sucitorul), punînd la mijloc o brînză de oi grasă şi frămîntată. La 1/2 kg brînză, pui două ouă întregi. Aduni pe urmă marginile aluatului în acelaşi sens, ca nişte falduri, strîngîndu-le ca să fie lipite. Le mai laşi 15—20 minute la loc cald, să mai crească puţin. Pe urmă, ungi cu ou şi coci, la cuptor potrivit, cam jumătate de oră.

Aprobînd şi această reţetă, una din cele două vechi, dar nu bătrîne (vechi am zis), tovarăşe de copilărie, astfel grăi:

— Acuma, çă am atins vîrsta înţelepciunii, îmi poţi răspunde sincer la o întrebare, asigurîndu-te că supărare nu încape: ai mîncat şi „alivenci“ şi „poale-n brîu“ şi la ea şi la mine. Care ţi-au plăcut mai mult?

— N-o să vă supăraţi nici una?

— Jurăm, au răspuns într-un glas.

— Ei bine, ale lui Cezar Petrescu.

— Cum?

— Uite-aşa! Are o reţetă bătrînească, într-un caiet vechi.

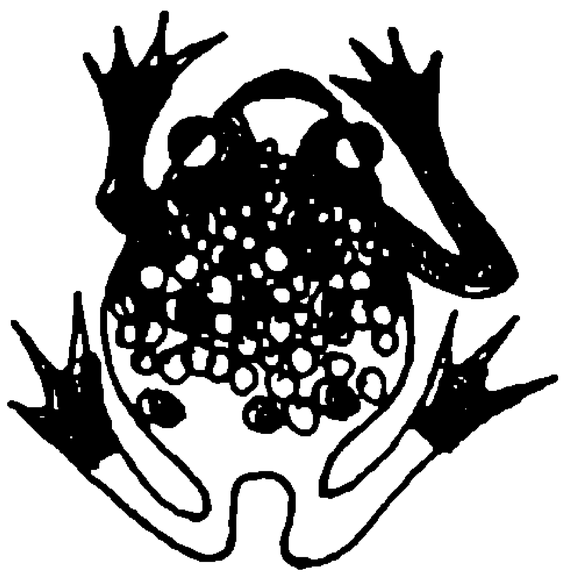
— De ce nu ne-o spui şi nouă?

— Pentru că n-o ştiu!

BROASCA

Şi broaştele semeţe cîntau cu glasuri multe,
Pe cînd din înălţime privindu-şi faţa-n lac
Un nour singuratic stătea ultimit s-asculte,
Cum bat ca toaca toate şi-o clipă toate tac.

G. TOPÎRCEANU



ACEST BATRACIAN SALTIGRAD CARE A INSPIRAT LUI ARISTOFAN ŞI OVIDIU (ŞI DUPĂ CUM

se vede din catrenul de mai sus şi lui G. Topîrceanu) admirabile onomatopee şi în al cărui orăcăit, acrul Jules Renard distingea un uşor accent englez e, măcar că insularii nu-l preţuiesc ca atare, comestibil.

Din cele circa douăzeci de specii care se cunosc, în afară de cea ţestoasă din care englezii prepară o supă pe care o apreciază superlativ, numai broasca de baltă se mănîncă. Francezii au pentru ea un cuvînt care ne lipseşte, *grenouille*, spre deosebire de celelalte şi în special de aceea pe care noi o numim rîioasă, iar ei *crapaud*. Unele popoare mănîncă broasca în întregime (în afară de cap). Îndeobşte însă, nu se mănîncă din broască decît picioarele de dinapoi. Dar cea mai mare parte din locuitorii acestui continent, şi îndeosebi ai acestei ţări, nu mănîncă broaşte deloc, dintr-o repulsie care nu e, în fond, decît o prejudecată.

Bucătarii bătrîni vorbeau cu groază de zidarii italieni care, în orele libere, pescuiau broaşte şi pentru nimic în lume nu i-ar fi primit în bucătărie, zicînd că le „spurcă blidele".

Dar dacă mîncăm raci şi alte crustacee, despre care ştim bine că se hrănesc cu stîrvuri, de ce să nu mîncăm broaşte?

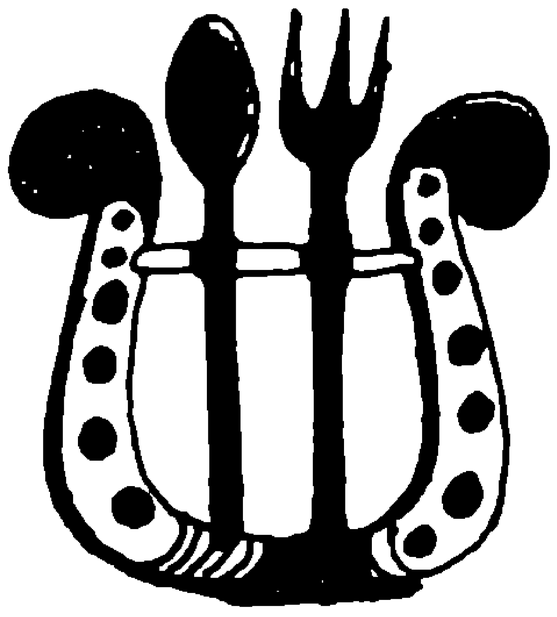
Gătită cu meşteşug, broasca e o mîncare plăcută, uşoară... şi, ieftină, întrunind, aşadar, toate calităţile unei mîncări menite să devie populară. Faptul că la noi nu-şi prea găseşte amatorii e tot atît de greu de explicat ca acela că, în savanta bucătărie franceză, în care broasca e preparată cu măiestrie, icrele de crap şi ştiucă sînt aruncate ca netrebnice.

Am auzit mulţi mîncători de broaşte, asemuind gustul acestui batracian cu acel al puiului de găină. De altfel, aceasta e părerea

predominantă. Ea nu dovedeşte însă decît o insuficienţă de discernămînt papilar şi un gust obtuz, susţinut poate şi de asemănarea pe care picioarele broaştei o prezintă, miniatural, cu acele ale puiului. Cu racul şi alte crustacee e iarăşi nepotrivit să comparăm, cum fac unii, carnea de broască. Nu are nici aroma, nici savoarea lor. Cea mai nimerită înrudire pe care i-o putem găsi, mi se pare a fi cu şalăul sau suducul, cum i se zice în Moldova. E tot atît de fadă, e drept, dar în acelaşi timp tot atît de albă şi frumoasă ca aspect şi tot atît de delectabilă, din punct de vedere al contexturii. E o carne care, ca şi a şalăului, preparată simplu, poate fi uşor digerată de stomacurile delicate, de bolnavi şi convalescenţi, dar care se pretează prin excelenţă la condimentaţie şi preparaţie de mare sapiditate. De aceea mă mir că mulţi mîncători de broaşte le prepară aproape exclusiv *pané*.

Picioarele de broască *pané* se prepară ca orice şniţel, în unt, dacă vrei să le mănînci calde, în untdelemn, dacă vrei să le mănînci reci, ca *hors-d'œuvre**. Dar dacă vrei mata să obţii din ele o mîncare gustoasă, fă mata precum urmează:

Spală-le mai întîi în apă rece (presupun că le-ai cumpărat jupuite gata şi cu labele tăiate). Pune-le apoi într-o cratiţă cu o bucată de unt proporţională cu numărul lor. Adaugă: mărar şi pătrunjel tocat, usturoi (verde şi cu coadă cu tot, vara, cătei, iarna) plus o ceşcuţă de vin alb sec. Lasă-le să fiarbă înăbuşit între douăzeci de minute şi o jumătate de oră (după cum e focul). Nu uita sarea şi niscaiva boabe de piper. Dacă eşti amator de broaşte, nu mă îndoiesc că îmi vei spune: *Merci!* Eu îţi spun de pe acum: pentru puţin, fiindcă aşa e obiceiul.



EPIGRAMA

DAT FIIND ROSTUL ACESTEI RUBRICI, TITLUL PREZENTULUI ARTICOL AR PUTEA INDUce în eroare cetitorul, făcîndu-l să creadă că nemaiavînd ce scrie despre bucătăria românească, am început să mă ocup de cea străină. În adevăr, în bucătăria franceză există un fel de mîncare, preparat

* Aperitive *(n.ed.)*.

din carne de miel şi purtînd această denumire ciudată, desigur, pentru un aliment. Dar nu despre asta va fi vorba în rîndurile ce urmează. Reţetele franţuzeşti, e normal ca cetitorul să le ia direct de la francezi. De aceea, mă grăbesc să informez pe cei ce doresc să afle cum se prepară o epigramă în cratiţă, că pot găsi reţeta la pagina 35 din „Larousse gastronomique", sub titlul *Poitrine d'agneau en epigramme*, precum şi istoricul acestui *ragoût**, la pagina 445, sub cuvîntul *epigramme*. În articolul de faţă, nu mă voi ocupa decît de epigrama pe hîrtie. Rubrica aceasta a zgîndărit în mulţi cetitori coarda epigramatică. Mi-au comunicat produsele inspiraţiei lor în versuri şi proză, unii la redacţie, alţii la domiciliu. Faptul e îmbucurător. Genul acesta, care şi-a atins apogeul în secolul al XVIII-lea, e aproape pretutindeni în dispariţie. La noi, mai stăruie încă, şi cu succes, vădind că voia bună care a caracterizat prin veac firea românului nu se dezminte.
Intenţia majorităţii autorilor de epigrame care mi s-au adresat, nu era decît să mă ajute, pe această cale, să dau reţete de mîncare cît mai bune, semnalîndu-mi pe ton amical şi glumeţ *(castigat ridendo mores)* inadvertenţe şi erori de care mă făcusem vinovat. Un elementar sentiment de reciprocitate mă obligă să fac la fel, semnalîndu-le la rîndu-mi unele erori, numai cu intenţia de a-i ajuta să facă versuri cît mai bune:

Reţeta

Din coadă versul ca să sune
Aşează-l bine pe picioare,
Adaugi patru rime bune
Şi nu uita să pui şi sare.

Aşadar, sarea nu-i suficientă? Iaca, ba!
Fie ea cît de atică, sare nu-i decît un condiment. Dozarea ei e un secret de bucătărie literară.
Un cuvînt de spirit rostit în proză nu-şi pierde nimic din valoare. Prezentat în versuri, se complică chestia. Catrenul, în special, nu suportă nici o licenţă de formă. Patru versuri, patru rime. Sarea la urmă. În caz că rima îţi repugnă sau prezintă pentru domniata dificultăţi insurmontabile şi ţii totuşi morţiş să te exprimi în versuri, scrie latineşte. Prozodia latină te dispensează de rimă. Dar cînd glăsuieşti într-o limbă vie şi numai în patru versuri, e indispensabil ca ele să fie cel puţin corecte.

* Tocană *(n.ed.)*.

In conferinţele gastronomice pe care le ţinea la Paris, doctorul Pomiane gătea, pentru a-şi ilustra spusele, cîte un fel de mîncare, în faţa publicului. E ceea ce voi face şi eu cu cele cinci strofe semnate Baba Rada din Vaslui şi cu cele două catrene semnate Esculapus, pe care le-am primit la redacţie.
Baba Rada scria:

După-un consult de multe ore
Cu tinerele moldovenci
Aţi publicat reţeta lungă
De „Poale-n brîu“ şi „Alivenci“.

Cred însă că mai trebuia,
Pentru-a-mpăca gustul oricui,
Să consultaţi şi sfatul practic
Al Babei Rada din Vaslui.

Care în loc de „tavă unsă“
Pune-o covată de plăcinte
Pe frunze tinere de hrean
În vatra goală şi fierbinte.

Unde le coace fără ceas
Ci doar atît, le ţine sama
Ca să le scoată din cuptor
Cînd le e coaja ca arama.

Cine-a mîncat plăcinta babei
Şi c-un pahar de turburel
N-are nevoie de reţetă
Şi sfaturile lui Păstorel.

Şi acum, cele două catrene:

1

Dacă ai colesterină
Şi durere de ficat
Fă meniuri pentru dietă
Nu mă ţine cu vînat.

2

Cred că ai greşit adresa
Sau duşmanul te-a-ndemnat
Ca să-ţi cumperi cofitolul
Din depozitele M.A.T.

*

Aplicînd reţeta doctorului Pomiane, să preparăm din nou catrenele, cu materialul clientului. Deci:
Pentru Baba Rada

Te-ai sfătuit pe îndelete
Cu tinerele moldovenci
Ca să ne dai două reţete
De „poale-n brîu“ şi „alivenci“.

Cetindu-le pe rînd, constat
— Şi supărare-n asta nu-i —
Că nu strică să ceri un sfat
Şi Babei Rada din Vaslui.

În loc de „tavă unsă“, baba,
Cu foi de hrean, la foc fierbinte,
Covată pune! Merge treaba
S-atunci să vezi mata plăcinte!

Cum n-are ceas deşteptător
Şi nici de mînă, bagă sama,
Să nu le scoată din cuptor
Cît nu l-i coaja ca arama.

Cel ce-a mîncat aşa plăcinte
La un pahar de turburel
Cît o trăi le ţine minte
Şi-şi bate joc de Păstorel.

*

Pentru Esculapus

1

Dacă ai colesterină
Şi durere la ficat
Nu mai scoate la lumină
Tot reţete cu vînat.

2

Eu socot că nu-ţi ştii rolul
Sau duşmanul ti-a-ndemnat
Cînd îţi cauţi cofitolul
La depozitele M.A.T.

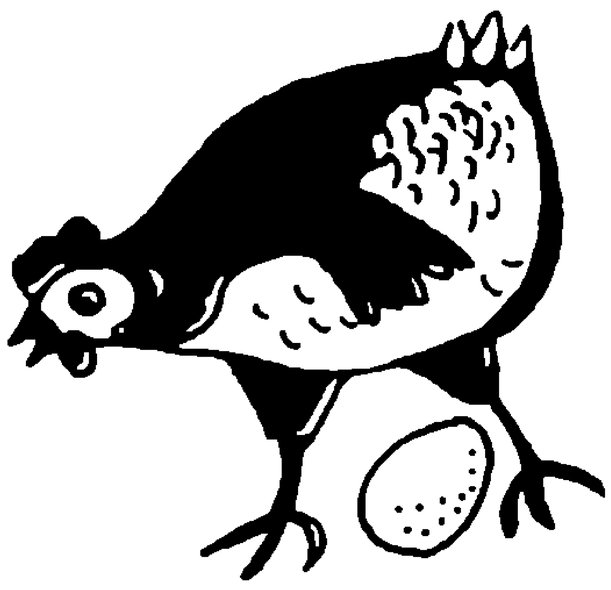
*

Nu mă îndoiesc că ambii autori vor recunoaşte că n-am pus nimic de la mine, mărginindu-mă să reversific strofele lor şi să corijez unele versuri de gîngăvire.

Concluzie

Ca versul tău corect să fie,
Tu nu te repezi ca trenul:
Meditä şi pe urmă scrie
Şi astfel reuşeşti catrenul.

OUĂ PRĂJITE



PENTRU A DUCE LA BUN SFÎRŞIT ACEASTĂ OPERAŢIE ÎN MAI MULŢI TIMPI, DUPĂ CANOANE,

începi prin a face din două ouă o maioneză în care adaugi o jumătate de linguriţă de oţet, albuş fiert şi pătrunjel verde (şi albuşul şi pătrunjelul foarte fin tocate). Pui sosul de o parte, la răcoare, şi

pregăteşti făina, ou bătut şi pesmet pisat, întocmai ca pentru şniţel, precum şi foarte multe frunzuliţe de pătrunjel, fără cotor (cam patru legături pentru şase ouă).
Aceste pregătiri făcute, treci la adevărata preparaţie:
Laşi ouăle în apa care clocoteşte, cinci minute şi cel mult cinci minute jumătate, pentru ca albuşul să se întărească şi gălbenuşul să rămîie moale *(œufs mollets)*. Cînd le scoţi de la fiert, le arunci o secundă în apă rece, le cojeşti în palmă şi le pui în farfurie. Tăvăleşti apoi ouăle fierte prin făină, ou bătut şi pesmet. Într-o crăticioară încingi untură sau untdelemn, ca pentru crafle, în mare cantitate. Se poate face şi în unt, dar untul, neavînd suficiente calorii, în această preparaţie nu poate fi utilizat decît dacă e amestecat cu măduvă de vită. În momentul în care grăsimea se încinge, arunci în ea ouăle care se prăjesc imediat. Le scoţi cu lingura de spumă şi le aşezi pe-o farfurie. În aceeaşi grăsime arunci pătrunjel şi-l laşi să se prăjească, pînă se întăreşte puţin, ca la mîncare să cronţăie în dinţi. Îl scoţi, îl scurgi de grăsime şi-l pui peste ouă. Ajuns aici, nu-ţi mai rămîne decît să torni maioneză rece peste ouăle fierbinţi.
Combinaţia de rece şi cald contribuie mult la savoarea acestei mîncări delectabile. Acel ce n-o cunoaşte, v-a exclama, poate:
— Şi de ce, mă rog, atîta bătaie de cap pentru nişte ouă?
Nu mă îndoiesc însă că, gustînd-o, se va convinge uşor că merită osteneala.

UN OU CU CÎNTEC

LA UN PRÎNZ AMICAL OFERIT DE PRIETENUL MEU COSTACHE, LAOLALTĂ CU TOŢI COMEsenii, am fost victima unei ingenioase mistificări. Odată cu mielul la frigare, ni s-a servit o salată verde, împodobită cu felii de ou răscopt, care depăşeau în dimensiuni feliile de cantalup. Te ducea gîndul, văzîndu-le, la o ţară de uriaşi în care găinile sînt cît vacile şi vacile cît Caraimanul. Ştiindu-l meşter în „trucaje“ de acest fel, ne-am dat cu toţii sama că oul e una din fabricaţiile amfitrionului. Cineva l-a întrebat:

— Acuma, că l-am cunoscut și admirat cu toții, poți să ne spui: Cum ai fabricat oul?
— N-am fabricat nimic! Gustați și vă veți convinge!
Și ce-i drept, gustul acestui ou era aidoma cu al celui de găină.
— E de struț, sări un geanabet.
S-au schimbat priviri ironice.
Cine nu știe că din coaja oului de struț, care aduce cu fildeșul, se făceau pe vremuri candeli pentru biserici, și că e atît de rezistentă, încît e mai potrivit să încerci s-o spargi cu barosul pe ilău, decît cu cuțitul de bucătărie?
Înveselit, Costache ne-a povestit cum se fabrică un asemenea ou.

*

După mai bine de treizeci de ani, amintidu-mi de acel prînz, m-am gîndit să comunic cetitorilor rețeta lui Costache. O însemnasem pe hîrtie? N-o însemnasem? Nu mai știam!
Dintr-un oportun și salutar sentiment de prudență, m-am hotărît atunci să fac mai întîi eu însumi experiența, ca numai după eventuala ei reușită s-o dau în vileag.
Așadar, am luat o beșică de porc, după cît îmi aminteam că m-a învățat Costache, am spălat-o bine, am umplut-o cu ouă și-am pus-o la fiert. Cînd s-a întărit albușul, am tăiat beșica și-am scos oul afară. Era splendid. Dar bucuria mi-a fost de scurtă durată. Tăind oul (dezastru!) am constatat că toate gălbenușurile, în număr de circa treizeci, se înfipseseră separat în albuș, întărindu-se acolo, de unde mă priveau ironic, ca niște ochi holbați de hipopotam bolnav de icter.
Se înțelege că am renunțat de a mai da la iveală rețeta, mîngîindu-mă totuși la gîndul că evitasem un bun prilej de a mă face de rîs.
Iată însă că, pe cînd nici gîndeam, dau peste această rețetă, dar nu printre însemnările mele, ci într-un exemplar din „Almanach de cocagne“ pe anul 1921, sub titlul metaforic *L'œuf de Pâques de Gargantua*, de unde, de altfel, o luase și Costache. Iat-o:
Spargi mai întîi două, trei sau patru duzini de ouă, după mărimea aceluia pe care vrei să-l procreezi, așezînd albușurile și gălbenușurile separat. Iei o beșică de porc bine spălată cu leșie, știarsă și descotorosită de netrebnicul ei miros. Capacitatea ei trebuie să fie egală cu volumul gălbenușurilor pe care le verși înăuntru. Această operație făcută și beșica bine legată în partea de sus, așa ca aerul să nu pătrundă înăuntru, o suspenzi într-o marmită cu apă clocotită și o lași acolo pînă cînd gălbenușurile, formînd o singură masă, să se fi întărit bine în acest așa-numit *bain-marie*. Scoți din beșica pe care trebuie s-o tai această masă care a luat mulțumită beșicei forma unui ou. Verși apoi într-o beșică mult mai

mare decît prima albuşurile puse deoparte şi introduci în ele oul galben (gălbenuşul răscopt) care, prin greutatea lui specifică, va rămîne suspendat în mijlocul acestei mase vîscoase. După ce ai legat bine în partea de sus aceasta a doua beşică, o cufunzi cu totul şi o fixezi, atîrnînd-o într-un mare recipient plin cu apă clocotită. O laşi acolo pînă ce albuşurile, care acoperă în întregime gălbenuşurile, să se întărească deplin. Despici apoi beşica, scoţi oul artificial şi-l serveşti pe-un aşternut vegetal sau pe-o tocătură de pasăre.

TARHONUL

CULTIVAT ÎN GRĂDINILE DE ZARZAVAT, BOTEZAT DE BOTANIŞTI *ARTEMISIA DRACUNCULUS*

şi ijdărindu-se de prin Siberia, Mongolia şi regiunile muntoase din estul european, tarhonul e o legumă aromată, cu multiple întrebuinţări farmaceutice şi culinare. Stomacal, coroborant şi antiscorbutic, intră în preparaţia a o samă de medicamente. Alături de haţmaţuchi *(anthriscus cerfolium)* şi varietatea *anthriscus silvestris* şi de harpagic, e un condiment de primă calitate, folosit şi de bucătăria şi de industria alimentară. Muştarul cu tarhon e răspîndit pe tot globul, iar oţetul, în care au macerat frunze din această preţioasă plantă, dă o particulară savoare salatelor fade.

Una din ciudăţeniile acestei plante cu puternică personalitate e că în grădinile din regiunile călduroase e mai gustoasă şi cu mai pronunţată aromă decît la locul ei de baştină (natura, un capriciu!).

În gospodăria românească tarhonul se conservă şi uscat şi murat ca „dres", la unele murături. Gospodinele noastre îl folosesc la diverse sosuri în care intră smîntîna sau bulionul de pătlăgele roşii ca, de pildă, la puiul cu smîntînă şi la chifteluţele marinate. În ce mă priveşte, prefer perişoarele condimentate cu ciuperci (zbîrciogi), iar chifteluţele marinate în oţet de vin roş, cu capere şi masline (fără tarhon). Cît despre menţionatul galinaceu, cunosc o reţetă care merită să fie încercată. Iat-o:

Un pui măricel sau mai bine o puicuţă împlinită. Jumuleşti, cinătuieşti, flambezi, sărezi, piperezi. Cureţi şi opăreşti atîta harpagic

cît să poţi umple cu el burta pasării, fără să-l îndeşi prea mult (să stea în voie). Speli bine o legătură de tarhon, o îndoi şi-o răsuceşti la coadă, făcînd din ea un şomoiog. Introduci şomoiogul în interiorul pasării, împreună cu harpagicul. Încingi apoi unt într-o cratiţă, bagi pasărea în ea şi acoperi cu capacul. Laşi să fiarbă pe înfundate în aburi. La nevoie adaugi cîte un pic de apă. Separat, cureţi şi speli 20—30 bucăţi de harpagic. Cînd puiul e aproape gata — şi numai atunci — adaugi acest harpagic care trebuie să rămîie întreg, ca garnitură. Înainte de a servi puiul, scoţi şomoiogul de tarhon al cărui rol încetează în acest moment. Odată ce te-ai înfruptat din el,

Dacă ştii aşa reţetă
Eşti, pardon,
O mazetă,
De-l mănînci fără tarhon.

BUCĂTĂRIA MILITANTĂ

La redeschiderea restaurantului „*Continental*“*

BUCĂTĂRIA A MERS ŞI MERGE ÎN PAS CU CIVILIZAŢIA. E UNUL DIN EFECTELE EI. DINTR-O

inadvertenţă, desigur, naturaliştii au exagerat acest adevăr, clasificînd vieţuitoarele, nu după creier, ci după stomac, atunci cînd le-au împărţit în carnivore, ierbivore etc. fără să omită nici omul, pe care ni-l înfăţişează ca ihtiofag, galactofag sau omnivor. Le supunem spre meditare această constatare făcută în treacăt şi ne întoarcem la ale noastre.

Dacă faimosul Brillat-Savarin, autorul al nu mai puţin faimoasei „Physiologie du goût“ e discutat, ca bucătar, de unii tehnicieni,

* Numele unui vestit restaurant în Bucureşti, de acum cîteva decenii *(n.ed.)*.

faptul că de la el cetire bucătăria e unanim recunoscută ca o artă, nu-l poate nimeni tăgădui. Şi dacă e aşa — şi aşa este — cuvine-se să-i acordăm atenţia pe care, ca toate artele, o merită. Să nu uităm că dacă în trecut şeful-bucătar a fost un colaborator principal al vechii diplomaţii, în zilele noastre el nu încetează de a fi un factor activ întru săltarea prestigiului unei naţiuni.

În cartea pe care a scris-o despre Talleyrand, fostul plenipotenţiar al Franţei la Bucureşti în epoca primului război mondial, contele de Saint Aulaire, scrie că la Congresul de la Viena din 1814, diabolicul episcop de Autun a debarcat în capitala Habsburgilor cu o balanţă, avînd pe unul din talere coroana lui Ludovic al XVIII-lea şi, pe cealaltă, evantaiul ducesei de Dinot şi frigarea lui Antonin Carêm, epocalul „mare inspector al meselor prinţului".

În clipa de faţă, cînd mai fiece zi ne aduce ecoul succeselor artiştilor noştri de toate categoriile, primiţi cu căldură la cele patru puncte cardinale ale planetei, e firesc ca, pe lîngă scriitori, pictori, sculptori, arhitecţi, muzicanţi, dansatori şi actori, să avem şi o bucătărie originală şi bucătari de talent.

Tocmai asta îşi propune să ilustreze restaurantul „Continental", renovat de la pivniţe la bucătărie, pînă la cele două saloane înfăţişînd un cadru elegant şi demn de-o artă culinară naţională, care nu aştepta decît să fie pusă în valoare. Va fi! Este!

Pe lîngă ospătăriile cu caracter internaţional, aceleaşi în mai toate marile oraşe de pe glob, e obligator ca fiecare capitală să propuie atenţiei călătorilor străini şi propriile ei creaţii, satisfăcînd totodată şi gustul băştinaşilor care să poată găsi zilnic mîncările cu care sînt deprinşi, gătite de mînă de meşter.

Podgoriile noastre au prins de veste şi, solidarizîndu-se în totul cu vrednica de laudă iniţiativă, au şi cerut acreditarea unor ambasadori de vază, ceea ce li s-a acordat. Asta pentru partea materială. În ce priveşte cea spirituală, e de ajuns să spun că în fiecare sară Maria Tănase va cînta în local, acompaniată de-o orchestră alcătuită din executanţi aleşi de ea. Acei ce o cunosc — şi cine n-o cunoaşte? — ştiind cu toţii că această înzestrată şi originală artistă a servit cîntecul românesc cu acelaşi brio cu care l-a servit celebra Yvette Guilbert pe cel francez, vor înţelege uşor sub semnul cărui nivel artistic îşi redeschide porţile acest restaurant. Aşa că,

tunci cînd va păşi-n local
Clientul să se dumirească:
Măcar că e continental,
Bucătăria-i românească.

CARTOFUL PRĂJIT

O BUNĂ GOSPODINĂ ÎMI MĂRTURISEA DEUNĂZI CU TOATĂ SINCERITATEA, DAR ŞI CU TOATĂ

nemulţumirea, că, cu toată experienţa şi cu toate manualele pe care le-a consultat, n-a reuşit niciodată să obţie acei cartofi, pufoşi la mijloc şi bine rumeniţi la suprafaţă, aşa cum i-a mîncat în bunele restaurante, sub numele de *pommes frites*.

Mi-am amintit atunci imediat de un articol al lui Edouard Nignon, în care acest meşter bucătar şi spiritual publicist vorbeşte de rolul îndemînării (*le tour de main*) şi al calităţii materiei prime în bucătărie. Îl cetisem cu o zi înainte.

Pe cînd mă pregăteam să dau un răspuns interlocutoarei mele, tramvaiul 20, pe care îl aştepta tocmai sosise.

— Acum n-am timp, mi-a spus. Răspunde-mi în „Magazin". Mă execut.

Ca această mîncare, uşor de gătit, să izbutească, se cer două condiţii *sine quibus* (pluralul) *non** :

1. Să ai un cartof dintr-o specie bună şi
2. Să ai seu de la rinichi (de preferinţă de viţel), în cantitate îndestulătoare.

Grăsimea aceasta are două calităţi care, în operaţia ce ne interesează, o aşează înaintea tuturor celorlalte:

a) dezvoltă prin fierbere o temperatură foarte ridicată, indispensabilă coacerii cartofului în această formă (idem pentru *pommes soufflé*) şi

b) e cea mai economicoasă, neconsumîndu-se prin fierbere, aşa că poate fi întrebuinţată îndelungată vreme, la aceeaşi preparaţie. Spre deosebire de untură şi de alte grăsimi care, după mai multe fierberi, îşi schimbă gustul, aceasta rezistă, fără să se altereze (untdelemnul, la a treia fierbere, nu mai are gust).

Aşa că numai avînd la îndemînă aceste două elemente, adică un cartof de calitate (cum ar fi, de exemplu, săpunarul) şi seul pomenit, putem purcede la operaţie, care e simplă. Iat-o:

Se taie cartoful longitudinal în felul celor numiţi pai, dar mult mai gros, cam de dimensiunea degetului arătător. Se ţin într-un

* fără de care nu se poate *(n.ed.)*.

şervet uscat, pentru a nu mai păstra pic de umezeală. Se încinge seul într-o cratiţă, pînă începe să fumege. Se aruncă în el cartofii treptat şi rînduri-rînduri (nu prea mulţi odată). Cînd încep să pălească, schimbîndu-şi puţin culoarea, adică înainte de a se rumeni, se scot. Există pentru aceasta o lingură specială de sîrmă şi foarte mare. Se aşteaptă pînă ce seul începe din nou să fumege. Se aruncă a doua oară cartofii în seul încins. De data asta trebuie lăsaţi pînă se rumenesc. După ce au fost scoşi, se aşează pe măsură ce sînt scoşi, într-o sită, se sărează, aşteptînd să se scurgă toată grăsimea, înainte de a fi serviţi (pe farfurie caldă).
Asta e tot.

PARANTEZĂ GASTRONOMICO-LITERARĂ

UN PRIETEN, CARE URMĂREŞTE ACEASTĂ RUBRICĂ, A BINEVOIT SĂ-MI TRIMITĂ EXEMPLARELE

pe 1920, 1921 şi 1922, din „Almanach de Cocagne". E o publicaţie în care scriitorii de prim ordin, alături de bucătari celebri, semnează articole privitoare la bucătărie şi la istoria ei.
Încredinţat că voi prilejui cetitorilor „Magazinului" o folositoare şi delectabilă lectură, m-am nevoit a le înfăţişa în românească tălmăcire, articolul semnat de şeful-bucătar Edouard Nignon, privitor la faimosul Brillat-Savarin. În numai trei pagini bine scrise, autorul articolului rezolvă cu spirit şi eleganţă o importantă gastronomicească pricină, dovedind în acelaşi timp că sînt bucătari care ştiu să întrebuinţeze sarea şi la figurat.

O EROARE JUDICIARĂ SAU BRILLAT-SAVARIN ŞI BUCĂTĂRIA

Un grup de literaţi, artişti, gurmeţi şi bucătari notorii au hotărît să-i înalţe o statuie lui Brillat-Savarin. În adevăr, pentru cea

mai mare parte din ei „*Fiziologia gustului*“[1] e *Decalogul Mesei.* În faţa învinuirilor pe care le aduceam faimosului mîncău, pătimaşii lui admiratori vor striga, fără îndoială sus şi tare: „cu cîtă lipsă de cuviinţă vorbeşte acest netrebnic de dumnezeu!“

Nu este, totuşi, în criticile noastre nici umbră de răuvoitoare născocire, nici una din acele izbucniri de invidie care duc prea des la încăierare amatorii şi profesioniştii; nu este vorba decît să salvăm principiile artei noastre. De altfel, acestea ne sînt părerile de totdeauna: nu facem decît să profităm de prilejul de a le formula. Şi apoi, după cum a spus marchizul de Cussy[2] „a semnala cîteva pete în soare, nu înseamnă că încerci să-i slăbeşti razele“.

Mă descopăr, deci, în faţa fermecătorului scriitor care, cel dintîi, a făcut ca bucătăria să fie recunoscută ca o artă; dar cinul meu de staroste-ospătar (cum se spunea pe vremuri) îmi porunceşte să cercetez, în fiziologul gustului, oaspetele şi bucătarul. După spusa lui Carême[3], „Brillat-Savarin n-a ştiut niciodată să mănînce“. Îi plăceau mîncărurile săţioase şi vulgare, umplîndu-şi pur şi simplu stomacul; reproduc întocmai: „Domnul Savarin era un mare mîncău, vorbea foarte puţin şi fără înlesnire; greoi ca înfăţişare, aducea a popă. La sfîrşitul mesei, digestia îl absorbea: *l-am văzut dormind*“. Asta e grav. Dar ceea ce nu-i mai puţin grav, este să-l vezi cerînd cîte două duzini de stridii pentru fiecare tacîm, *desfăcute* şi aşezate mai dinainte:

— Profesore, e cu putinţă? i-a replicat marchizul de Cussy. Stridii desfăcute şi desprinse de scoică! Nu te iert decît pentru că te-ai născut în ţinutul Ain-ului. (*Justin Amero*, „Classique de la Table“ 1845, p. XI).

Mîncărurile care se bucurau de preferinţa lui Brillat-Savarin erau: muşchiul fript, simpla supă cu rasol, terina cu ficat de gîscă de Strasbourg sau de Toulouse, halcaua de bou înăbuşită, cu garnitură de morcovi şi ceapă glasată. Alimente respectabile fără îndoială, „prietenele filozofilor şi ale bătrînilor“, după expresia unui contemporan, dar alimente vulgare pentru un gastronom al epocii în care gătea Carême, Beauvilliers, Very şi Baleine!

Să trecem acum la cîteva reţete cuprinse în „Fiziologia gustului“, singurul mijloc de care dispunem pentru a-l cunoaşte pe Brillat-Savarin bucătar.

[1] Volum cărula Brillat-Savarin îi datoreşte celebritatea *(n.a.)*.
[2] Celebru gastronom *(n.a.)*.
[3] Mare şi vestit bucătar *(n.a.)*.

FAZANUL

Brillat-Savarin dă, despre prepararea fazanului, instrucţiuni foarte precise, dar care sînt respinse de toţi practicienii. Spune, de pildă, că fazanul nu trebuie să fie mîncat decît atunci cînd exală un miros puternic şi cînd pîntecul i se înverzeşte. E o eroare. Fazanul în descompunere dă naştere la toxine foarte puternice. Nu trebuie lăsat să aştepte mai mult de cinci zile. După trecerea acestui timp e la punct: trebuie preparat imediat. Autorul sfătuieşte să nu se jumulească pasărea decît în ultimul moment, încredinţat fiind că penele îi păstrează mai bine toată aroma: altă eroare, şi nu mai puţin mare. Pasărea trebuie jumulită în ziua în care a fost ucisă, căci penele care sînt murdare i-ar putea comunica un gust prost. Brillat-Savarin împănează fazanul, ceea ce e o erezie. Acestei păsări delicate trebuie să-i laşi întreagă savoarea şi să nu i-o dai pe aceea a slăninei topite: împănîndu-l, faci să se evaporeze prin tăieturile făcute tot parfumul. Pentru ca focul să nu-l usuce, îl înveleşti în slănină proaspătă şi-l ţii la foc treizeci de minute; în momentul acesta introduci în cratiţă cîteva trufe, îl stropeşti cu o ceşcuţă de cafea plină cu „Madera“ şi-l laşi să se coacă încă treizeci de minute, stropindu-l des. Odată la punct, scoţi sforile, îl humectezi cu glasaj de viţel şi-l serveşti fumegînd.
E o mîncare minunată.
Tocătura de sitar pe care o recomandă Brillat-Savarin ar face-o indigestă.

OMLETĂ CU TON[1]

Cetind această reţetă îţi dai pe dată sama că e scrisă de un profan. Autorul pune peştii şi lapţii la fiert în apă clocotită, îi rumeneşte, îi toacă şi-i amestecă cu ouă bătute. După a mea părere, acestei preparaţii îi lipseşte fineţa. E preferabil, după cum prescrie Carême, să faci mai întîi o omletă mustoasă, apoi să aşezi la mijloc, în direcţia lungimii, lapţii şi tonul.

BRÎNZĂ LA CAPAC (FONDUE)

Nu e tocmai brînză la capac ci, mai degrabă, jumări de brînză. Cît despre adevărata reţetă a brînzei la capac, iat-o:

1 Peşte care atinge 5 m lungime, şi 900 kg greutate. Trăieşte în mările calde şi temperate *(n.a.)*.

Verşi într-o cratiţă cinci linguriţe de sos *béchamel*, adaugi 250 gr parmezan ras şi tot atîta *gruyère*. Le amesteci bine. Cînd totul va fi bine topit şi fierbinte, presari cu puţină *cayenne* opt gălbenuşuri de ou şi la urmă albuşurile bătute zdravăn. Pui totul la foc, într-o oală unsă cu unt. După 20 de minute de coacere la foc dulce, serveşti topitura fierbinte.

*

Pe măsură ce adîncesc „Fiziologia gustului", mă întăresc în convingerea că, amabilul magistrat care a scris-o, habar n-avea de arta culinară. Ouăle lui cu zamă de carne, mă înfioară; aşa-zisele *magisteres restauranto*[1], par născocite pentru cai, inexecutabilul său calcan dovedeşte marea fantezie a autorului; sitarul lui mîncat proaspăt e-o grozăvie (nu trebuie să te atingi de sitar decît cinci zile după moartea lui). Dumas-tatăl l-a definit pe fiziologul nostru „un teoretician". Jules Janin a spus despre el că „mai mult propăvăduieşte decît mănîncă" şi Brillat-Savarin însuşi se intitula Profesorul. Titlu uzurpat, după părerea noastră, căci acel care profesează trebuie să fi făcut şi practică, spre a nu comite boroboaţe din acelea care dau de gol fără greş incompetenţa. Titlul acesta i s-ar fi potrivit de-o sută de ori mai bine spiritualului marchiz de Cussy, care era tot atît de elegant teoretician pe cît de îndemănatic practician. El e acela care a pus rămăşag că-i va servi lui Napoleon tot atîtea puicane şi acomodate în tot atîtea feluri cîte zile are anul. Şi era în stare s-o facă.

Pana lui Brillat-Savarin a fost mai fină decît cerul gurii sale. Socotim că am demonstrat îndeajuns. Să se înalţe aşadar un bust omului de litere care a dat o nouă strălucire literaturii gastronomice, dar dacă e vorba ca în adevăr să se glorifice bucătăria franceză, să se înalţe o statuie nemuritorului, incomparabilului Carême.

Edouard Nignon

(„*Almanach de Cocagne*", 1922, p. 134).

[1] Reconfortante *(n.a.)*.

RACI ÎN BERE

PRIETENUL MEU COSTACHE ERA ÎN TOANE BUNE. MĂ INVITASE LA PRÎNZ. DE OBICEI, CÎND un invitat care făcea parte din categoria puţin numeroasă a intimilor săi sosea prea devreme, prietenul meu Costache îl trimitea să se plimbe, atrăgîndu-i amabil atenţia să se prezinte la ora indicată. Gătea singur şi cu uşa încuiată. Accesul în bucătărie era un privilegiu pe care îl acorda rarisim şi nu oricui.

Se brodise ca în acea zi să mi se oprească ceasul şi să sun la poarta lui Costache c-o oră mai devreme. Cu toate acestea, Costache nu m-a dat afară, ca de obicei. Dimpotrivă, s-a arătat foarte bucuros de sosirea mea. Am aflat mai tîrziu că în ajun cîştigase la loterie. După cum se vede, am avut şi eu noroc. Era prin mai şi, vorba cîntecului, era frumos etc.

Costache îşi freca mînele:

— Nu luăm o gustărică?

— Cum doreşti mata. Costică.

— Am pelin de la Iordache.

— Să-l cercăm pre el, Costache.

— Ce ai de zis? mă întrebă Costache, după prima înghiţitură.

— Acestui soi de vin, zic, care face la turnare o spumă uşoară şi sfîrîie în pahar, francezii îi zic „crèment".

— N-au decît! Eu îi zic pelin spumos.

— Şi găseşti că-i mai frumos?

— Uite ce-i, zise Costache, încruntîndu-se puţin, dacă nu te hotărăşti să vorbeşti ca oamenii, nu-ţi mai torn.

— Iartă-mă, Costache, i-am răspuns pocăit, dar îmi închipuiam că nu fac decît să-ţi onorez băutura, vorbindu-ţi astfel... ş-apoi, proza nu admite vorbe goale, atîta vreme cît ai sticle pline.

— Ascultă, gastronomule, ce părere ai mata despre raci? Ori de cîte ori îmi punea Costache întrebări de asemenea natură, mă simţeam ca la examen. Cu prietenul meu Costache, pescar, vînător şi bucătar nu era de şuguit. Ce l-o fi găsit, să-mi puie aşa, deodată, această întrebare?

— Gastronomiceşte vorbind, zic, între racul de apă dulce, langustă şi racul de mare, stacof, cum îi spuneau bătrînii (de unde şi calificativul stacojiu) este, după a mea părere, în avantajul

racului, aceeaşi diferenţă calitativă care se poate stabili între căpşună şi fraga de munte. Ambele sînt savuroase, dar fineţa e de partea fragilor.
— Lasă consideraţiile filologice şi comparaţiile literare. Mie să-mi răspunzi direct la întrebare. Să zicem că-ţi dau chiar acuma un paner de raci mari şi voioşi. Cum îi găteşti?
— În ce mă priveşte, i-aş găti gospodăreşte, rasol.
— Cum adică?
— Fierţi în zamă de zarzavat, adică într-un *court-bouillon*, evitînd morcovul care, prin agresiva lui subiectivitate, îi alterează aroma. Am văzut, zic, bucătari de prim ordin utilizîndu-l la această fiertură, dar, după gustul meu, greşesc ca şi toate cărţile de bucate care îl recomandă. Ceea ce nu-i de neglijat e sarea din abundenţă, suprapiperarea cu piper boabe, mirodenii *ad libitum* şi vin alb sau oţet bun.
— Nu e rău, dar nu-i tot.
— Am omis ceva?
— Mai nimic: principalul. Vei vedea!
— !
— Pentru racul de baltă,de Dorohoi, Braşov şi pentru cel din Deltă sistemul e bun. Dar ce te faci cu racul de apă curgătoare?
— Acelaşi lucru.
— Eroare! Racul de Olt, de pildă, sau cel de Argeş are o crustă foarte dură, dar carnea dulce, şi reclamă cu totul alt tratament.
— Care? întreb iritat.
— Dacă ai fi stat mai mult în bucătărie decît prin bodegi şi redacţii, ai fi aflat. Fiindcă n-ai stat însă, văd că tot eu trebuie să-ţi spun: ca să pui în valoare această specie de raci, trebuie să-i prăjeşti înăbuşit într-o tigaie cu unt şi să apeşi bine capacul, că fug toţi. Îi serveşti fără carapace, adică numai labele şi cozile.
— Mare barbarie!
— Barbarie, nebarbarie, asta este! Astăzi, însă, ai să mănînci raci, cum sînt sigur,că nici n-ai pomenit.

*

Am intrat în bucătărie.
Într-o căldare plină cu bere, prietenul meu Costache băgase cîteva duzini de raci care se mişcau greoi desigur din cauza beţiei. Erau spălaţi şi curăţaţi c-o perie aspră. După ce i-a contemplat un răstimp cu duioşie, prietenul meu Costache destupă trei sticle de bere şi le varsă într-o oală pe care a pus-o la fiert. A turnat în oală sare cu pumnul şi piper. Eu, n-am de lucru, şi întreb:
— Costache, dar nu le scoţi maţul?
— Asta s-o scrii mata la gazetă şi să asculte cine-o vrea, eu nu!

De ce, mă rog, să scoţi zama din rac? Poate nu-ţi place. Ce? Maţul nu-l poţi scoate după ce-au fiert?

Zicînd acestea, Costache a pus racii să fiarbă în bere, poftindu-mă în sufragerie, unde am aşteptat preţ de încă o sticlă de pelin cu spumă, adică jumătate de oră. Revenind în bucătărie, prietenul meu Costache le-a mai pus ceva sare şi n-a zăbovit mai mult decît i-a trebuit să termine de fluierat aria aceea cu *vino spumegiante* din „Cavaleria rusticana".* După asta a scos racii cu lingura, unul cîte unul, i-a aşezat pe o farfurie şi m-a îndemnat să gust. Erau excelenţi.

— Ei, la aşa mîncare, a zis Costache cu gravitate, măcar că-făcută-n bere, trebuie un vin alb şi sec. Am un „Pinot-Chardonnay" de Valea Călugărească, sincer şi jucăuş.

Vinul era în adevăr sprinten şi s-a băut urgent.

— Ascultă, Costache, zic eu aşa ca să nu tac, dacă ai făcut tu racii în bere, nu s-ar putea fierbe şi-n tescovină sau coniac?

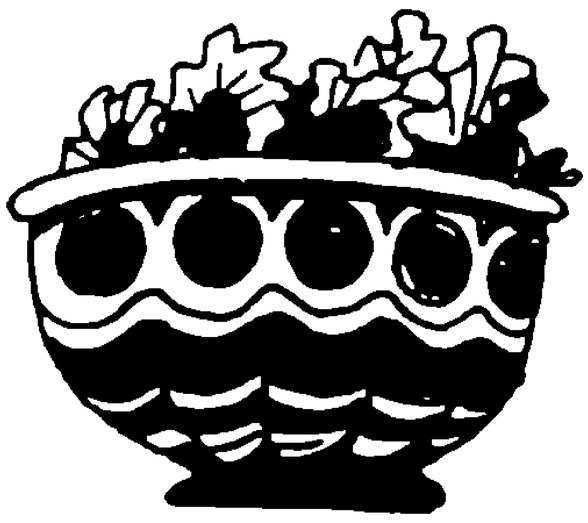
Costache s-a întunecat:

— Degeaba îmi pierd eu vremea cu tine, bucătar nu te pot face. Scrie tu acolo la gazetă tot ce-ţi tună prin scăfîrlie despre mîncări, dar lasă-mă pe mine să le gătesc... şi prin bucătărie să nu te mai prind.

— Bine, Costache, dar mai bem o sticlă?

Costache se înseninä.

— Asta, da!



SALATA VERDE

NU SUFEREA PRIETENUL MEU COSTACHE NICI CEA MAI MICĂ OBIECŢIE ASUPRA UNEI MÎNCĂRI DE

el gătită, în schimb nu s-a pomenit să fi gustat el vreo mîncare ieşită din altă mînă, fără să-i găsească vreun cusur, cît de micuţ. Dar se întîlneşte tusea cu junghiul şi tot sacul îşi găseşte peticul.

* Operă a compozitorului italian Pietro Mascagni (1863—1945) *(n.ed.)*.

Costache şi-a găsit o strănepoată de soră. Era o codană care nu intrase încă în al optsprezecelea an al vieţii, dar sprintenă ca o zvîrlugă, îndrăzneaţă şi cu ascuţită limbă. În privinţa asta, prietenul meu Costache n-avea de ce să se supere: îi semăna.
Şi iată că puşteanca asta, care pusese la inimă toate ironiile şi zeflemelele pe care Costache nu înceta să le îndrepte împotriva bunicii ei şi surorii lui la fiecare masă, a avut cutezanţa să vie, unde? Chiar la el acasă şi să-l înveţe, ce? Să gătească! Dacă s-a mai auzit ! Pe el, Costache, atotştiutorul şi a toate făcătorul, bucătarul bucătarilor şi meşterul meşterilor. N-o să uite el, Costache, necuviinţa asta, cîte zilişoare o avea şi, mai ştii? se prea poate s-o şi şteargă din testament. Dar mai bine să spun cum a fost, că face.

*

Poftise Costache de ziua lui onomastică vreo cincisprezece inşi la prînz. Ce să mai lungim vorba? Întreaga familie, cu toată pojijia. Convocarea era pentru ora unu şi jumătate. Pe la amiază, pe cînd îşi turna Costache, ca omul, la o zi ca aceea, un păhărel de vermut alb, aruncîndu-şi ochii pe geam, numai ce vede pe soră-sa, cu fiica şi fiica ficei, Didina, care avea sub braţ un pachet mare, apropiindu-se de intrare.

— Ce? Au înnebunit? se oţărî Costache. Le-am spus să se înfăţişeze la unu şi jumătate. Ce caută ele aici, la ora asta?

Cînd a prins a zbîrnîi soneria însă, n-avu încotro şi le deschise. Felicitări, pupături etc. Dar Costache nu se putea stăpîni:

— Ce v-a făcut pe voi să veniţi aşa devreme? N-am pus încă nici friptura la cuptor .

— Tocmai, sări Didina.

— Nu-nţeleg!

— Uite ce-i, moş Costache, începu copila, ştiu că bagi miel la cuptor şi m-am gîndit să-ţi aduc salată verde.

— Da, ce? Eu n-am salată?

— Ştiu că ai, dar nu te supăra, salata n-o faci mata chiar aşa bine ca pe toate celelalte.

— Iaca! Şi-ai să mă-nveţi tu?

— S-ar putea!

— Apoi, drăguţă, urmă Costache, nu-i nevoie să-l înveţi pe dracu să tragă cu tunu, că ştie.

— Ochire directă cu luneta, spuse mama fetiţei, al cărui soţ era artilerist.

— Ba şi indirectă, dacă poftеşti, răspunse îmbufnat Costache.

— În orice caz, reluă vorba soră-sa, lasă fata să facă salata, şi pe urmă ce vrei.

Intrară toţi în bucătărie. Fetiţa desfăcu pachetul în care erau foi de salată verde şi o scafă de lemn din care se răspîndi un uşor miros de usturoi.

— Asta ce-i? întrebă Costache.

— Asta-i scafa pe care o are bunica de la bunica ei. Aproape că nu există casă ţărănească în care să nu se afle un asemenea vas. Mă mir că nu ţi-o aminteşti, că doar aţi copilărit sub acelaşi acoperămînt. Mirosul de usturoi pe care îl răspîndeşte e opera mai multor generaţii.

— Bre, bre, bre! se prefăcu a se minuna Costache, da multe mai ştii!

Fata se apucase de treabă însă, şi nu-l mai asculta. A spălat pe-o parte şi pe alta foaie cu foaie la robinet, apoi le-a aşezat într-o sită şi-a început să le scuture.

— Trebuie să se scuture toată apa, nu-i aşa?

Costache privea şi tăcea. La un moment dat, luă un cuţit de bucătărie şi-l întinse fetei.

— Taie-le, că-s prea mari.

— Nici nu mă gîndesc, moşule. Salata nu se taie cu cuţitul, se rupe cu mîna, uite-aşa!

Costache se stacojise. Pe măsură ce executa, fata dădea explicaţii.

— Acuma, că foile-s uscate, e rîndul scafei, spuse ea. Fii atent, moş Costache. Aşez foile salatei în scafă.

Costache îi arunca priviri ucigaşe.

— Untdelemnul, urmă ea, trebuie turnat în aşa fel, încît fiecare foaie să fie bine unsă, pe ambele părţi. Numai pe urmă torni oţetul sau zama de lămîie.

— Mulţi pun oţetul la urmă.

— Îi priveşte. Şi fata îşi încheie lecţia: Cînd e aproape să serveşti, şi nu înainte, amesteci bine, fără să uiţi sarea şi piperul, şi ai o salată după toate regulile artei.

Costache amuţise. Dar în timpul mesei, pe cînd întreaga familie o felicita pe Didina pentru felul în care a făcut salata, Costache, care o preţuise şi el, mîrîi printre dinţi:

— Salba dracului!

MIEL CU VERDEȚURI

PRIETENUL MEU COSTACHE AR FI UN NESECAT IZVOR DE REȚETE BUNE, CEEA CE AR FOLOSI

mult cetitorului acestei rubrici, uşurîndu-mi în acelaşi timp sarcina mea de cronicar hebdomadar. Dar cetitorul ştie, că doar i-am mai spus-o, că prietenului meu Costache nu-i place să i se publice reţetele. La un moment dat, în raporturile mele cu maistrul a intervenit o răceală care era gata-gata să degenereze într-o ruptură definitivă, şi asta numai din cauza cetitorului şi puţin (dar foarte puţin, puţintel) şi dintr-a mea.

Să mă explic

Anul trecut îmi trimite omul prepeliţe, ba, ceva mai mult, mă învaţă telefonic cum să le prepar. Eu, bineînţeles, după ce mînînc prepeliţele, scriu reţeta şi o trimit la redacţie. Dar, dracu mă pune (numai dracu), ca în redactarea reţetei să indic numărul de telefon al lui Costache. Cetitorul, n-are de lucru şi-l sună de atunci zi şi noapte, cînd întrebîndu-l cum să-şi procure şi el prepeliţe, cînd cerîndu-i alte reţete, mă rog, cîte-n lună şi-n stele. Costache s-a supărat foc. Noroc că un alt prieten mi-a dăruit cîteva venerabile sticle de „Pinot-noir“ de Segarcea cu care m-am dus nezăbavnic la el. La vederea lor, s-a înbunat Costache, dar m-a poftit ritos să nu-i mai public reţetele (numărul de telefon şi l-a schimbat). Eu, după cum vedeţi, îi dau totuşi înainte, dar trebuie să iau măsură ca nu cumva numărul cu pricina să-i cadă în mînă. Pînă acum mi-a mers, dar cu cîtă bătaie de cap. În fiecare simbătă, cînd e să apară în gazetă vreo reţetă de-a lui Costache, trebuie să mă duc de dimineaţă la el şi, sub diferite pretexte, să-l ţin în casă pînă se vînd toate numerele de la chioşcul la care obişnuieşte să le cumpere. M-a rugat să-l abonez. I-am spus că nu se mai fac abonamente şi m-a crezut. Chiar ieri am luat prînzul la el. Mi-a dat un miel cu verdeţuri excelentisim. I-am cerut, ca de obicei, reţeta.

— Nu ţi-o spun, c-o dai la „Magazin“.

— Nu mai scriu la „Magazin“, i-am răspuns cu neruşinare.

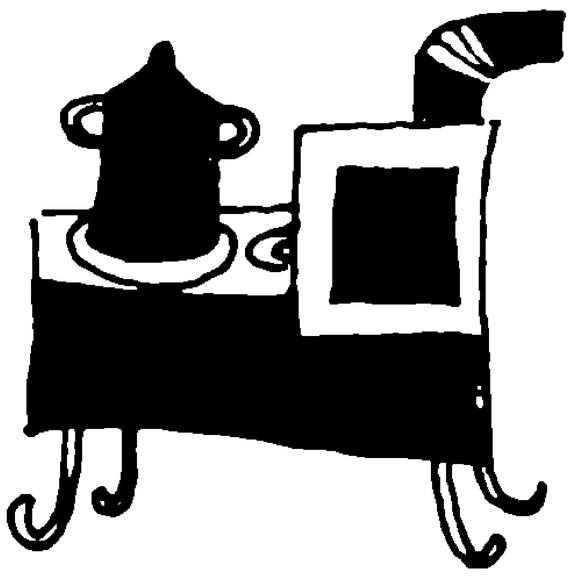
— De cînd?

— Ce, nu ţi-am spus? Am uitat să menţionez sarea într-o singură reţetă de salată şi m-au dat afară.

— Bine ţi-au făcut, se veseli Costache. Numai aşa voi scăpa şi eu de publicitate.
Şi numai aşa, convins că reţeta va rămîne secretă şi ca să mă consoleze, mi-a spus-o, cu toată încrederea că între noi va rămîne. Iat-o:

O pulpă de miel tăiată în bucăţi de mărimea dorită. Se rumenesc bucăţile în unt. Separat se alege 1 kg spanac, căruia i se scot cozile, şi 1 kg ştevie, căreia i se scot nervurile din mijlocul frunzei. Se taie 20 de fire de ceapă verde foarte mărunt (cu coadă cu tot). Se rumenesc puţin în unt şi se adaugă apoi spanacul şi ştevia, în prealabil opărite. Se rumenesc apoi, împreună cu ceapa, circa 10 minute, după care se pun împreună la rumenit cu carnea de miel. Se adaugă o jumătate de kg zamă de carne fierbinte, sare, piper şi se pune la foc domol, cu capac. Cînd e aproape gata, se adaugă cîteva legături de mărar tăiat mărunt. După ce a fiert cu mărarul, se adaugă zama de la o lămîie.
Poftă mare!
Numai de n-ar afla Costache.
Chiar de-i veţi fi aflat cumva numărul nou, vă rog nu-i mai telefonaţi. E şi în interesul dumneavoastră, pentru dumnezeu!

BUCĂTĂRIA POPULARĂ



DE LA MUNTE LA DUNĂRE ŞI MARE, ŢARA NOASTRĂ REPREZINTĂ TERENUL CEL MAI VARIAT ÎN

pitoresc şi avuţii, printre altele şi gastronomice. Vinul nostru a avut şi are căutare pe pieţele străine, iar grîul holdelor noastre se bucură demult de-o mare faimă internaţională. În sprijinul acestei afirmaţii e suficient să amintim că, înaintea izbucnirii primului război mondial, marele fabricant italian de paste făinoase, Buitoni, nu făcea macaroane decît din făină românească, cu precădere pentru acea măcinată în morile Botoşanilor şi Romanului.

Tot soiul de orătănii, vînat cu pană şi păr, peşte de mare şi ape curgătoare, grîne, sare, legume şi fructe, cu ce n-a fost miluit acest blagoslovit pămînt, unde expresii că untul şi mierea curgeau pe uliţi, nu fac decît să oglindească, metaforic, o legendară stare de fapt.

Dacă, pomenindu-se între aceste toate, omul nu şi-ar fi întocmit şi o bucătărie pe măsură, numai călcîiul şi talpa l-ar fi diferenţiat de gorilă. Românul şi-a întocmit-o însă. Înainte de-a ajunge la rafinamentul bucătăriei actuale, el cunoştea nu numai grătarul, frigarea şi cuptorul, dar şi unele sapide (soiuri) şi iscusite sosuri, a căror invenţie îi aparţine.

În vremurile eroice, cînd hotarele îi erau încălcate pe negîndite, sau — pentru că vorbim de ale gurii — cu nepusă masă (de unde şi expresia: *dau turcii!*), din toate punctele cardinale, şi cînd codrul, frate cu românul, cum glăsuieşte marele Eminescu, îi era singur adăpost de vreme rea, el a dovedit, pe lîngă mari însuşiri de ostaş, şi remarcabile aptitudini gastronomice.

Asupra lor va să ne oprim în unele articole viitoare.

FOLCLOR CULINAR

BUCĂTĂRIA NOASTRĂ POPULARĂ NU SE REDUCE LA MĂMĂLIGĂ, BORŞUL DE CHITICI, PE CARE ATÎT DE PITORESC ÎL DESCRIE CALISTRAT HOGAŞ; NICI LA BUREŢII COPŢI ÎN SPUZĂ, CĂLUGĂREŞTE, SAU LA HALCAUA DE CARNE TĂVĂLITĂ-N SCHINDUF ŞI PÎRJOLITĂ PE JĂRATEC. ŞTIU BINE CĂ NICI CIORBA PESCĂREASCĂ DIN DELTĂ, CĂREIA MARELE NOSTRU POVESTITOR, MIHAIL SADOVEANU, ÎI ZICE, CU UN INTRADUCTIBIL TON, TRIPLĂ ESENŢĂ DE PEŞTE, NICI SARMALELE, PÎRJOALELE ŞI ALTE BUNĂTĂŢI NU-S DE LEPĂDAT. DAR EXISTĂ LA POPORUL ROMÂN CÎTEVA PROCEDEE CULINARE, NĂSCOCITE PARCĂ ANUME PENTRU A UIMI PÎNĂ ŞI PE CEL MAI SCEPTIC LOCUITOR AL ACESTEI PLANETE, STÎRNIND ADMIRAŢIA ŞI ZAVISTIA BUCĂTARILOR CU DIPLOMĂ. DESPRE UNUL DIN ACESTEA VA SĂ POMENESC ASTĂZI.

MIELUL GĂTIT HAIDUCEŞTE

Aş dori ca cetitorul să nu-şi arunce ochii pe rîndurile acestea, decît după ce se va fi săturat bine la prînzul alcătuit după oportunele indicaţii ale confratelui Sanda Marin. Dacă îşi aşteaptă cafeaua, află că a mea e pe masă, dar că e prea fierbinte. Aştept şi eu, aşa că ne vom bea cafelele de la distanţă, dar simultan. Înaintea mesei n-aş fi cutezat să-i vorbesc de o mîncare la a cărei evocare să-i lase gura apă, fără s-o poată şi el gusta (sînt în aceeaşi situaţie). Căci asta nu e treabă de oraş. Sub streşină de pădure, prin crînguri, prin poieni şi podgorii e sălaşul ei.

În scrisoarea despre Anton Pann, ne vorbeşte de ea Ion Ghica, amintind descrierea acelui ce-a scris „Proschinitarul". Asupra locului, veleatului şi izvoditorului ei, se ştie cam tot atît cît despre „Miorița" şi „Meşterul Manole", adică te miri ce şi mai nimic. Dar, ce să mai lungim vorba? Iată cum găteau haiducii mielul:

Cinătuiau un miel de cîteva ocale şi-l închideau într-un cuptor improvizat, sub cerul liber, lăsîndu-l să coacă înăbuşit cu blană cu tot, la foc de cetină de brad, la munte, de rîpcă, în podgorie (cel mai bun jăratec). În prealabil însă, desprindeau blana de carne şi, cu ajutorul unei ţevi de soc sau trestie, suflau aer pe la picior în spaţiu dintre ele, pînă se umfla bine, şi legau locul să nu iasă aerul. În timp ce se cocea friptura, curentul provocat de diferenţa de temperatură, circulînd printr-un ingenios sistem de şanţuri comunicative, răcoreau băşicile cu vin pe care participanţii aveau grijă să le aşeze din vreme. O puternică detunătură provocată de explozia aerului dintre blana şi carnea mielului vestea convivilor că friptura e gata.

Doresc excursioniştilor să aibă prilejul să se înfrupte din aceste bunătăţi, rugîndu-i să-mi comunice şi mie cum le-a plăcut.

PUICANĂ UMPLUTĂ

MULTĂ INIMĂ REA ŞI-A MAI FĂCUT PRIETENUL MEU COSTACHE, CÎND CU STRĂNEPOATA CARE

s-a încumetat să-l înveţe cum se face salata verde. Dacă ar fi avut măcar, zvăpăiata, cuviinţa să-l ieie cătinel, povăţuindu-l în taină, pre şoptite, şi cu acea sfială inefabilă care o prinde atît de bine pe-o codană neîmplinită, cînd are de-a face c-un străbun ca el, treacă-meargă! Dar să-l dea în tarbacă în faţa tuturor rubedeniilor şi cimotiilor, adunaţi să-i sărbătorească onomastica? Mai mare ruşinea!

L-am găsit pe Costache meditînd, singur la o masă, în faţa unei halbe la bufetul „Ambasador".

— De cînd ai început să bei bere, Costache?

— Beau rar şi numai aici! Serpentina e bună şi canagiul aşijderea. Uită-te numai la spumă: smîntînă! Şi pişcă la limbă. Îmi place.

După ce-şi goli halba, Costache, mă întrebă deodată:

— Mergi cu mine pînă la Snagov?

— Ce să căutăm astăzi la Snagov? Nu vezi că plouă?

— N-are a face! Eu nu mă duc pentru distracţie. Caut ceva!

— La Snagov?

— Uite, îţi spun, dar să-ţi ţii gura. Caut o scafă de lemn pentru salată, şi sînt acolo nişte femei de pescar care nu se poate să nu aibă aşa ceva la casa lor. Dau cît mi-o cere, numai să fie scafa veche.

— Ascultă, Costache, zic, mi se pare c-ai dat în mintea lui Păcală, care întreba tot satul dacă nu i-a văzut măgarul, şi el călare pe dînsul.

— Nu pricep comparaţia.

— Apăi bine, măi omule, dacă în loc să mergem noi tocmai la Snagov după scafe, ne-am osteni numai pînă în Făgădău, pînă la venerabila ta mătuşă Catinca, oare n-am găsi ce cauţi?

— Aşa-i, frate!

Am luat-o amîndoi spre Făgădău, unde locuia bătrîna lui mătuşă. De ani de zile nu mai părăsea odaia. S-a bucurat văzîndu-ne şi ne-a făcut ea singură, la ibric cu spirt, cafele turceşti cu caimac,

gingirlii, ochi de şarpe, şi le-a turnat în filigene de porţelan albastru cu flori. După ce şi-a dezvăluit Costache păsul, mărturisindu-i scopul vizitei, bătrîna ne-a încredinţat o cheie, spunîndu-ne:

— Căutaţi, maică, prin cămara din şură, că printre ciurucuri şi habadicuri, nu se poate să nu daţi peste vreo scăfiţă-două, că am avut mai multe, dar nu-mi mai fac trebuinţă.

Descuind un lăcat mare şi ruginit, am intrat într-o cămăruţă întunecoasă şi cu iz de mucegai. Cotrobăind printre ciuveele dintr-un ungher năpădit de aţe de păianjen din băgdadie pînă-n podele, Costache şi-a ales, dintre cele două scafe care zăceau acolo, pe cea care păstrase mai bine mirosul usturoiului. Tocmai în ea se afla uitată o foaie de hîrtie îngălbenită şi scrisă cu litere chirilice, cu cerdac. Pe cînd o tîlcuia, la ieşire faţa prietenului meu Costache se lumină.

— Ce-ai descoperit, Costache?

— Vino mîine la mine la prînz, şi-ai să vezi.

*

A doua zi a pus Costache pe masă o puicană plinuţă pe care a tăiat-o în patru. Pasărea avea o coajă aurie, de mai mare dragul s-o priveşti şi care crănţănea în dinţi, ca sticla. Şi înăuntrul ei, ce crezi mata, cucoane, că era? Pilaf! Dar ce pilaf. De-ar fi gustat din el, s-ar fi lepădat Baiazet şi de Allah şi de Mahomet, profetul său. Un pilaf în adevăr de pomină. Aferim, pilaf!

— Costache, iubitule, cred c-ai să-mi dai şi mie reţeta.

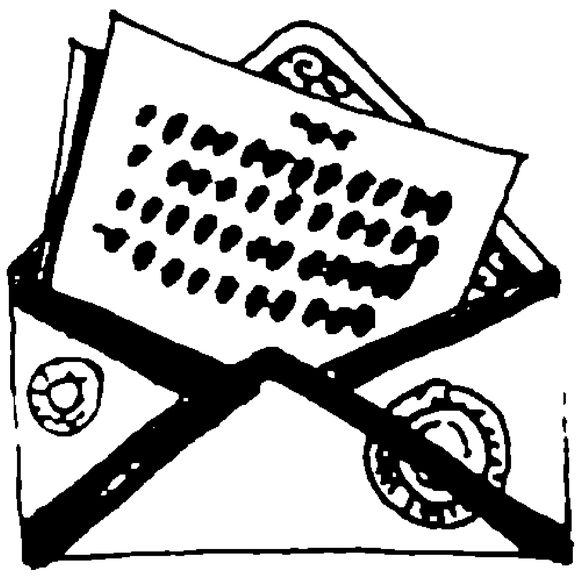
— Dacă ai fi cît de cît bucătar, nu mi-ai mai cere-o. Dar fiindcă nu eşti decît un geanabet de cronicar, ţi-am şi transcris-o pe înţelesul tău. Iat-o:

Faci toaleta necesară unei puicuţe grase. Separat, prepari un pilaf cu unt, aşa cum se prepară pilaful, punînd în el măruntaiele şi niscaiva ciuperci. Umpli pasărea cu acest pilaf şi o coşi bine. Bagi la cuptor. Din cînd în cînd mai mîngăi pasărea c-o pană muiată în zama untoasă care se scurge din ea. Cînd prinde crustă, e gata.

— Bravo, Costache, am să-i dau drumul.

— Fă ce vrei, mi-a răspuns încruntîndu-se şuguitor, numai să n-o prepari tu.

GRATINAJ



Natalia Nălbaru (Bucureşti)
către Pocriş Ionica (Roman)

Dragă Ionica,
Îmi scrii că iubitul tău unchi şi nesuferitul meu văr, Costache, vine la Roman şi că ţi-e frică de examenul de gospodină pe care urmează să-l dai înainte-i.
Vino-ţi în fire, copila mea, nu te teme. Ţi-am scris doar cum cea mai nevîrstnică odraslă a neamului nostru, Didina, l-a pus cu botul pe labe, taman de ziua lui onomastică, în faţa întregii familii, demonstrîndu-i în propria-i bucătărie cum se face o salată. Era foc şi pară, dar asta nu l-a împiedicat ca, după ce a mîncat salata făcută de Didina, să susţie cu nerusinare că n-a învăţat nimica nou. Cea mai bună dovadă însă că habar nu avea de rostul scafei în această preparaţie e, că, a doua zi chiar, după această nedorită dar folositoare lecţie primită de la strănepoată-sa, s-a dus cu un prieten de-al lui, cronicar gastronomic la „Magazinul" (ce pramatie o mai fi şi-aciala, nu ştiu), de-a dreptul în Făgădău, să cotrobăiască prin cămara Catincăi, pînă a dat şi el peste o scafă veche. Aşa că vezi...
Tu, dragă Ionica, găteşte aşa cum ştii tu, că ştii bine. Fă-i pîrjoale moldoveneşti, perişoare cu smîntînă, chifteluţe marinate, în fine, ce ţi-o tăia capul, pe care nu e cazul să ţi-l pierzi. Trebuie să recunosc că, în adevăr, pricopsitul şi mofturosul de Costache găteşte bine, dar mă poţi crede că nu găteşte mai bine ca tine.
Îmi scrii că ai o vecină care are în grădină sparanghel de Argenteuil *şi că ai vrea să-l prepari într-un fel pe care berechetul tău de unchi să nu-l cunoască. Întîmplător, îţi pot satisface dorinţa. Mai întîi află, dacă nu ştiai (mă întreb dacă Costache ştie asta), că sparanghelul, pentru a-şi păstra nevătămată întreaga frăgezime, aşa ca să-l poţi mînca, fără să mai rămîie nimic din el în farfurie, trebuie culeş înainte de răsăritul soarelui.*
Şi acum, reţeta. E migăloasă, dar vorba ceea: fie, că face. Iat-o: Gratinezi în unt fiecare fir de sparanghel în parte. Presari parmezan ras. Faci din şvaiţer cuburi de circa doi centimetri (cam cît un cuib de guimauve*). *Le panezi separat, tot cu unt proaspăt. Prepari un sos* béchamel. *Aşezi în fundul unei tăvi de argint sau de sticlă in-*

* Nalbă mare *(n.ed.)*.

casabilă sosul, apoi sparanghelul panat, într-o alternanţă potrivită cu culburile de brînză panată. Acoperi totul cu béchamel, *presari cu suficient parmezan şi gratinezi. Nu trebuie uitată sărarea (se întîmplă!). De asemenea, e bine să pui şi niscaiva piper boabe (pentru aromă). Şvaiţerul poate fi înlocuit la rigoare cu caş foarte proaspăt (mîncarea însă iese cam sărbădă) şi chiar cu caşcaval de Penteleu. Aceasta dă însă mîncării un gust cam acid.*

Ca să-ţi spun drept, iubitul tău unchi Costache nu merită atîta osteneală. Dacă n-am pregetat totuşi să-ţi comunic reţeta, e numai pentru a contribui, după ale mele puteri, la prestigiul gospodăriei tale. Dar mă gîndesc că, în fond, tot afurisitul de Costache va trage folosul. Te îmbrăţişează a ta mătuşă.

Natalia

DOUĂ VARIANTE PE TEMA RAŢĂ

RĂSFOIND MAI MULTE CĂRŢI DE BUCATE STRĂINE, AM CONSTATAT, NU FĂRĂ OARECARE UIMIRE, că la capitolul raţă autorii acestor savante tratate pun accentul mai mult pe odrasla acestui suculent palmiped, căruia noi îi zicem boboc, şi pe raţa sălbatică.

Desigur că în materie de gust discuţiile sînt zadarnice, totuşi eu nu pricep.

Bobocul de raţă pe varză, de pildă, e o delectabilă mîncare estivală, nimic de zis. Dar raţa sălbatică, oricît de bine gătită, e un vînat de categoria a doua, ca toate vînaturile care reclamă, înainte de preparare, o prealabilă marinare în oţet şi mirodenii *(beitz)*. Raţa domestică însă, bine hrănită şi de specie bună, merită mai multă atenţie. Să i-o acordăm. Din toate formele sub care, într-o viaţă de om, am mîncat această pasăre, două mi se par mai vrednice de luare aminte, a doua nefiind decît o variantă a primei. Cetitorul, după experimentare, e liber să inverseze această clasificare şi să considere prima ca o variantă a celei de-a doua. Aşadar:

PRIMA

O condiţie liminară: nu trebuie să încerci această preparaţie decît dacă ai un oţet de vin roş, aromat, taninat şi de primă calitate.

Preparaţia

O raţă grasă. Îi faci toaleta. Bagi înăuntru o ramură de cimbru, torni rom şi dai foc. Scoţi cenuşa cimbrului, pui pasărea în frigare şi o ţii la foc numai pînă ce se rumeneşte puţin. Tai în bucăţi, sărezi. Aşezi bucăţile într-un vas în care ai pus: o ceapă întreagă, harpagic, morcov, o foaie de dafin şi buchetul de legume. Adaugi un pahar mare de oţet de vin, în care ai topit un vîrf de cuţit de zahăr pisat, plus un pumn de piper boabe. Nici o teamă că mîncarea va fi prea piperată: piperul boabe dă mai multă aromă. Dacă pasărea e foarte grasă, pui o lingură de unt, dacă e mai debilă, pui unt mai din belşug. Cui îi plac mîncărurile usturoiate, poate adăuga şi un căţel de usturoi, dar nu mai mult. Acoperi vasul şi-l pui la foc slab. Laşi să fiarbă înăbuşit două-trei ore (pînă e gata). Acest procedeu se poate aplica puicanei, claponului şi raţei sălbatice. Aceasta însă, numai după ce a fost marinată în *beitz*. Zama care se formează trebuie să fie foarte limpede şi de culoarea untdelemnului

A DOUA

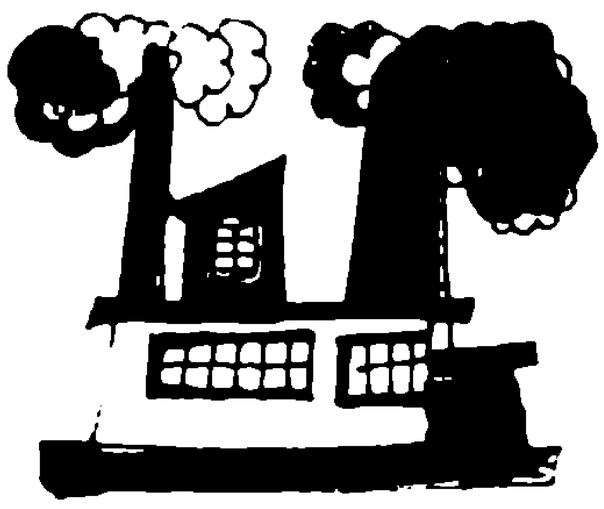
Preparaţia

E la fel, cu deosebire că, după ce ai pregătit pasărea ca mai sus, bagi o bucată mare de unt în interiorul ei şi o pui întreagă în vas, cu aceeaşi condimentaţie. Oţetul însă, îl înlocuieşti cu vin roş, în cantitate mult mai mare (vasul aproape plin). După ce ai acoperit , e bine să lipeşti capacul cu cocă. La cuptor. Timp de fierbere — acelaşi.

De excelenţa rezultatului garantez, dar:

Ca să nu te prindă jalea
Şi mîncarea să-ţi priască
Bea un „Cabernet“ de Valea-
Călugărească.

AFUMĂTURI



NU MAI ŞTIE NICI VÎNTUL, NICI PĂMÎNTUL, ÎN CARE PARTE A LUMII ACESTII ŞI CÎND VA FI

băgat omul de samă pentru întîiaşi dată că, ţinute la fum, anumite comestibile pot fi păstrate îndelungată vreme. Astăzi, aproape în toate unghiurile planetei se afumă peşte, slănină, brînză, carne, fructe ş.a. Dar, între bipedul ţidicat pe tălpi în peştera lui şi de-abia cuvîntător, care cel dintîi, va fi atîrnat de vreo creangă de copac halcaua de sălbătăciune doborîtă cu ghioaga şi pietroiul, iar mai tîrziu cu săgeata din sahaidac, pînă la actualele fabrici de mezeluri, cu complicatele lor instalaţii şi aparate, multe milenii s-au scurs.

Jamboane, cîrnaţi, limbi de bou, de porc şi tot soiul de peşti preparaţi prin expunere la acţiunea imponderabilului fluid, se găsesc acum pretutindeni. Ceva mai mult: la numeroase din aceste preparate, pentru a comunica fumului felurite mirozne, se întrebuinţează esenţe odorante, cum ar fi dafinul, ienuperul cu bobiţele sale, rozmarinul şi, uneori de-a dreptul mirodenii ca, de pildă, cuişoarele, cimbrul, scorţişoara şi lemnul de reglisă sălbatică, zisă şi unghia găci.

Dar dacă folosirea fumului e fără îndoială o ingeniozitate, felul în care din vechi l-a întrebuinţat românul, e un rafinament. Ştiu că pentru mulţi această aparent cutezătoare afirmaţie trebuie dovedită. Iată, o fac.

În toate cărţile de bucate străine, pentru afumătură, se recomandă lemnul de specie deasă (stejar, carpen, fag), cu excluderea esenţelor slabe (plop, răchită), şi în special a celor răşinoase (brad, pin, chiparos şi alte conifere), acestea din urmă transmiţînd alimentelor pătrunzătorul lor miros. Ei bine, tocmai din aceste esenţe unanim prohibite, inventivitatea ţăranului nostru a izbutit să născocească una din cele mai savuroase mîncări aperitive: păstrăvul afumat la fum de cetină şi prezentat în tradiţionalul hîrzob de brad.

Cît despre celelalte esenţe, toate popoarele care folosesc afumarea, pentru a feri comestibilul pus la fum de ivirea unor eventuale flăcări, care sînt dăunătoare, întrebuinţează cu precădere lemnul

verde. Şi în această privinţă poporul nostru s-a dovedit inventiv şi original, înlocuind lemnele indicate cu rumeguşul lor. La fum de rumeguş prepară el încă două specialităţi care, împreună cu mai sus-pomenitul păstrăv afumat, alcătuiesc un trio fără pereche: pastrama şi bujeniţa.

Pentru aceste iscusite specialităţi, ţăranului nostru nu i-au trebuit aparate speciale. El a ştiut să folosească ceea ce are la îndemînă. Pînă şi cel mai nevoiaş om de la munte, la locuinţa căruia vatra nu avea hogeag şi fumul ieşea din încăpere prin borta din bagdadie, în preajma acestei borte, pe-o bîrnă din pod, el atîrna bucăţile de carne care deveneau bujeniţă.

Unii gospodari afumau în aer liber, într-un butoi desfundat sau în două butoaie suprapuse (ei ştiau bine că fumul trebuie să fie subţire şi rece) aşezate deasupra unui şanţ improvizat, în care mocnea rumeguşul, în timp ce carnea era spînzurată de nişte simple beţe, puse de-a curmezişul pe gura butoiului.

În alte părţi ale lumii, pentru ca fumul să pătrundă egal, se schimbă din cînd în cînd poziţia comestibilului aşezat pe grătar. Românul însă îşi dozează fumul, mînuind cu meşteşug pînze de sac cu care acoperă butoiul.

Bujeniţa se face din carne de iepure, căprioară sau muşchi de cerb. Pastrame se pot face din orice carne, dar cele care merită o menţiune specială, fiind inegalabile, sînt cea de piept de gîscă şi de piept de curcan.

Dar în afară de peşte şi carne, care se afumă în toată ţara, ciobanii din munţi afumă şi unele brînzeturi, tot la unanim osînditul fum de cetină, ba învelesc chiar brînza, spre păstrare, în coaja de brad. Marele lor merit e că au găsit brînzeturile cărora să li se potrivească acest tratament şi că numai ei l-au găsit.

*

P.S. Cu toate că reţetele menţionatelor specialităţi sînt foarte răspîndite şi cu toate că rostul principal al acestei rubrici nu e să dea reţete, la cerere le voi da pe amîndouă, aşa cum le deţin de la un vechi şi încercat vînător.

LISTE DE MÎNCARE

ÎN DRUM SPRE PRIETENUL MEU COSTACHE, AM LUAT-O PRIN TUNARI PENTRU A ÎNAPOIA U-

nui fost coleg, profesor de istorie, o carte pe care mi-o împrumutase. L-am găsit la masa lui de lucru, discutînd cu aprindere literatură, cu un necunoscut simpatic şi care părea foarte informat în materie. Neputînd zăbovi, mi-am luat rămas bun, hotărînd să ne mai vedem altădată. Pe cînd îi înmînam numărul meu de telefon, pe care îl însemnasem pe-o fiţuică, vizitatorul colegului meu, pe care îl chema Popescu, mi-a mulţumit spunîndu-mi:

— Nu vă mai dau numărul meu... Sînt în carte!

Apoi, roşind puţin şi cu glas scăzut:

— Numele meu mic e Dorimedont... Uşor de reţinut... Ştiţi... un unchi romantic... Ce să fac?

Îmi ziceam, în sinea mea, coborînd scările:

— Dorimedont... Dorimedont.. De ce Dorimedont?

*

Pe Costache l-am găsit în cele mai bune dispoziţii. Cotrobăia în sertarul unui vechi scrin turcesc, cu încrustaţii de sidef, căutînd, el ştie ce, printre taftaloage şi hîrtii răvăşite. Turnîndu-mi o ţuică din sticlă de pe gheridonul alăturat, l-am lăsat să-şi vadă de ale lui, dar urmărindu-mi firul gîndurilor m-am trezit deodată mormăind:

— Dorimedont... Dorimedont... De ce Dorimedont?

Dar iar mă-ntorc şi zic ce-i vinovat Dorimedont că i s-a zis Dorimedont, şi ochiurile româneşti că sînt trecute pe listă *œufs pochés*?

Costache mi-a aruncat o privire nedumerită:

— Ai făcut haltă de ajustare la bar?

— Nicidecum, Costache, sînt treaz ca primul om înainte de a cădea în faimosul păcat, dar am cunoscut astăzi un cetăţean pe care îl cheamă Dorimedont şi fără să vreau mi-am amintit de-o iapă pe care o chema Mesalina, de un camarad de liceu cu pronumele Franklin şi de un mic birt dintr-un tîrguşor din nordul Moldovei, unde am găsit, pe vremuri, pe lista de mîncare, scrisă caligrafic

cu cerneală violetă, varza cu carne, menţionată, de altfel, cu bună ortografie, *chou farci*.
— Şi-ţi vine să rîzi? se încruntă Costache. Asta e o veche meteahnă, de care trebuie să ne descotorosim. Uite, am aici, între hîrţoagele mele, o listă de mîncare de la Iaşi, din 1919. E opera unui fost bucătar de regiment care, chivernisindu-se, a deschis un mic restaurant. Îşi cunoştea perfect meseria, dar era beţiv, fanfaron şi palavatec. Prietenia de pahar, pe care o legase cu un confrate de la o popotă franceză, l-a înnebunit de-a binelea. Uite dovada.
Şi prietenul meu Costache scoase dintre hîrtii o listă de mîncare, bătută la maşină, şi mi-o întinse. Cetesc, printre altele:

Consome o vermisel (citeşte: consommé au vermicelle)
Sosis dă foa dă por (saucisse de foie de porc)
Cai ala broş (cailles à la broche)
Lang dă bef (langue de bœuf)
Morii alacrem (morilles à la crême)
Ragu dă muton ala bonfam (ragoût de mouton à la bonne femme)
etc. etc.
— Adică, ce? izbucni Costache, care cetea peste umărul meu, a uitat el ce-i aceea supă cu fidea, cîrnat de ficat de porc, prepeliţe la frigare, limbă de bou, zbîrciogi cu smîntînă şi tocană de berbec? Uite ce-i, urmă prietenul meu Costache, eu cred că nu avem nimic de pierdut dacă lui John i-am spune Ion, Esmeraldei, Smaranda, lui Popescu, Grigore, Mihai sau Vasile, sarmalei, sarma şi tocanei, tocană. Nu-i aşa?
— Aşa-i, Costache.

O MÎNCARE ESTIVALĂ

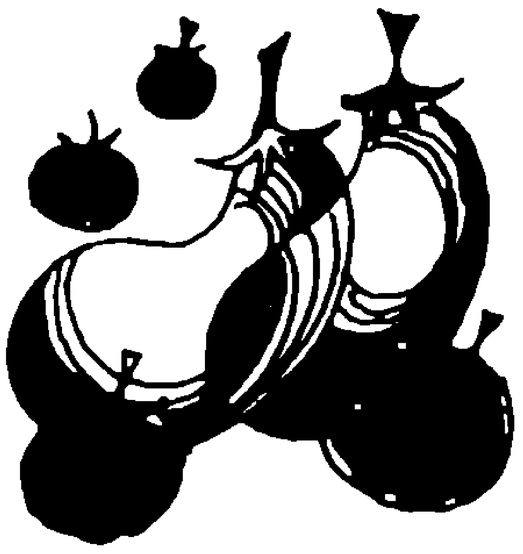
O ÎNTÎMPLARE CU TOTUL LIPSITĂ DE INTERES PENTRU CETITOR, ŞI CHIAR PENTRU MINE,

a făcut ca, taman la ceasul prînzului, să mă aflu în faţa casei prietenului meu Costache. Şedeam la cumpănă: să intru? să nu intru? Adică de ce să nu intru? Şi-am intrat. Străbătusem aleea de stîn-

jenei, unduind în vîntul vărătec, ca niște balerine de basm, de la portița de intrare pînă la ușa casei deschisă și strașnic păzită de credinciosul lui prepelicar. Tocmai atunci ieșea din casă un prieten comun.
— Ce face Costache? întreb.
— E la bucătărie. I-am lăsat un bilet și plec. Nu-i bine să stîrnești ursul în bîrlogul lui.
Și pleacă iute.
Am rămas perplex și mă pregăteam să fac și eu ca prietenul cu biletul, dar fără să mai las bilet. Acu, fie că auzise Costache vorbă, fie că-l vestise prepelicarul care dispăruse, n-aș ști să vă spun. Știu însă că nu străbătusem din calea-ntoarsă nici jumătate, și m-am trezit strigat. În halat alb și cu tichia pe cap, Costache mă poftea să mă apropii. Șiroaie de sudoare curgeau pe fața lui congestionată.
— Cum e-afară, că eu nu mai simt?
— Sete mare, Costache.
— Lasă asta!... Temperatura!
— Tu nu vezi?!... Termometrul e la geam.
— Așa-i, făcu el.
Și consultînd instrumentul:
— Treizeci și cinci de grade!... Arșiță!
— Cumplită arșiță!
— Numai un pelin la gheață ne-ar putea ușura.
— Cum să bei la gheață, zic, încălzit cum ești? Vrei să te lovească damblaua sau vreo pneumonie?
— Exclus!
— Te crezi de bronz, de fier, de oțel?
— Nicidecum, dar alcoolul din pelin, fiind ca și mine ignifer, combate propria-i răceală și-i anulează efectele nocive.
— Bine, Costache, atunci să bem pelin la gheață.
— Zărind pe masă biletul amicului plecat, Costache se posomorî cetindu-l:
— Asta numai de la tine mi se trage!
— Ce vrei să spui?
— Uite ce-mi scrie: „Știind că ești la bucătărie, nu vreau să te turbur. Voi trece altădată".
— Și ce stric eu?
— Dacă nu scriai tu la gazetă că eu lucrez cu ușile încuiate și că nu sufăr, ca zmeii, picior de om în bucătăria mea cînd gătesc, rămînea bietul băiat și-ar fi băut și el un pahar cu noi.
— Mă rog, și ce vrei să zici? Dar cele de mine scrise și publicate nu-s adevărate!
— În parte, în parte, se mai îmbună Costache, dar sînt mult exagerate.

Ca să-l potolesc de-a binelea, mă aventurez pe terenul lui predilect şi, fără preambul, încep:
— Alaltăieri, Costache, am fost invitat la masă...
— Ei!...
— La un fost coleg de şcoală.
— Şi?
— Am mîncat nişte vinete preparate într-un fel pe care nu-l cunoşteam, dar după care îmi lasă şi acum gura apă.
— Pelin, pelin, nu apă, mormăi Costache. Guriţa matale n-are de unde lăsa apă.
— Gazda, urmai eu, făcîndu-mă că n-am auzit, a binevoit să-mi comunice reţeta pe care am venit să ţi-o spun.
— Ia!
Debitez, ca o lecţie:
— Cîte persoane, atîtea vinete.
— Mă rog, şi dacă vrea cineva să servească a doua oară?
— Ai dreptate. Eu cred că toţi comesenii se vor servi a doua oară. De aceea, presupunînd că veţi fi la masă trei persoane, alegi şapte vinete de talie mijlocie: două de fiecare şi pentru tine trei. Eşti mulţumit?
Costache tăcea şi ciulea urechea. Ştiam că atitudinea aceasta era stîrnită în aceeaşi măsură de curiozitatea de-a afla cît şi de eventualele greşeli pe care le pîndea, ca să mi le semnaleze. Urmai:
— Coci bine vinetele la foc viu, căci numai aşa le obţii, după cum ştii prea bine, albe. Le scoţi coaja.
— Am înţeles! Acum le toci!
— Nu toci nimic! Le laşi întregi şi le sărezi.
— Ş-apoi? întrebă Costache puţin iritat.
— Apoi ungi o formă cu unt şi-o pardoseşti cu felii subţiri de şvaiţer. Deasupra pui un rînd de vinete, nivelîndu-le cu cuţitul de lemn. Pe urmă pui unt şi iar şvaiţer şi iar vinete şi iar unt. Deasupra presari şvaiţer ras, amestecat cu pesmet, stropeşti cu unt şi pui la cuptor, la foc iute. Serveşti în formă.
— Îţi foarte mulţumesc, pentru ultima recomandaţie şi, ca să nu-ţi rămîn dator, vino poimîine la prînz să-ţi arăt şi eu ce ştiu să fac cu vinetele. N-oi fi nici eu cine ştie ce bucătar, dar poate că tot mai bine ai să prinzi meseria pe teren, de la un vechi prieten, decît stingherind bucătarii vîrîndu-ţi nasul în cratiţele lor şi plictisind gospodinele cu cereri de reţete.
— Voi fi prezent, Costache, dar mai dă-mi un pelin.
— Cu plăcere!

PE TEREN



TERENUL ÎN CAZUL DE FAŢĂ E BUCĂTĂRIA PRIETENULUI MEU COSTACHE. ACESTEI IMPRESIO-

nante încăperi i s-ar potrivi, desigur mai bine, pentru toţi acei care au văzut-o, titulatura de laborator, atelier, clinică, academie culinară, mai ştiu eu? Pentru că cetitorul n-a văzut-o însă, şi pentru a evita o descriere amănunţită, în stil Balzac, care ar reclama un spaţiu de care nu dispun şi un talent pe care nu-l am, eu tot bucătărie-i zic.

Cetitorul, care a cetit numărul trecut al revistei, ştie că prietenul meu Costache mi-a făcut înalta onoare de a mă convoca în bucătăria lui, pentru a-mi demonstra cum găteşte el vinetele. Eu, drept să vă spun, aş fi preferat să-mi dea reţeta pe care m-aş fi grăbit să i-o transmit, fără să mai fac, pe această caniculă, un stagiu nedorit lîngă plită, măcar că acest mic sacrificiu îmi dădea prilejul rarisim de-a admira, în elementul lor, ştiinţa şi îndemînarea prietenului meu Costache. Nu mă îndoiesc că cetitorul va ţine samă de devotamentul meu. De aceea mă simt dator să fiu sincer cu el şi să-i fac o confidenţă: dacă Costache n-ar fi avut sticluţele pe care le are, găseam eu un pretext şi nu mă mai duceam la convocare. Dar asta n-o ştie Costache şi trebuie să rămîie între noi. Aşadar, m-am înfăţişat la domiciliul lui Costache la ora fixată. Şi cînd zic exact, cetitorul trebuie să dea acestui cuvînt adevărata lui semnificaţie, adică aceea pe care o găseşti în dicţionar şi nu aceea pe care i-o impun cotidian rudele şi amicii. Dacă ar fi fost să dau cuvîntului interpretarea lui curentă, nu m-aş fi mărginit să spun exact, ci aş fi scris că am fost perfect exact, foarte exact, teribil de exact, exactisim. Şi nu exageram. În ziua în care prietenul meu Costache s-a hotărît să-mi dea întîlnire în sanctuarul său, la despărţire mi-a spus:

— Ştiu că eşti punctual, dar nu-i destul. Trebuie să fii perfect punctual, foarte punctual, teribil de punctual, cum nuse poate mai punctual, punctualisim. Mie, drept să-ţi spun nu-mi place să aştept. E singurul punct comun pe care-l am cu oamenii grăbiţi care aşteaptă tramvaiul şi cu Ludovic al XIV-lea. Cît e ceasul?

— Două, îi răspund, uimit.

— Fără un minut, mi-a răspuns pedant.
După care:
— Cum îţi potriveşti ceasul?
— Cum se întîmplă.
— Rău!... Eu numai după postul de radio. Acuma, potriveşte-l după al meu, şi pe urmă fă ca mine. Ne întîlnim poimîine aici, la douăsprezece, trei minute şi treizeci de secunde.
— Am înţeles, Costache.
Aşadar, în ziua sorocită, la douăsprezece, trei minute şi treizeci de secunde, eram la întîlnire. N-a fost nevoie să sun. În clipa în care băgam ceasul în buzunar, Costache deschidea uşa:
— Eşti destul de punctual, îmi place, mi-a spus Costache mulţumit.
Ne-am dus direct la bucătărie. Descrierea ei, cu lespezile de marmură albastră lustruită şi toate cratiţele şi sculele lună, ar ocupa cel puţin treizeci de pagini sclipitoare într-un roman de Balzac. Rubrica aceasta nefiind însă capitol de roman şi nici semnatarul ei Balzac, ocolim, precum mai sus s-a scris, descrierea, pentru a intra în *medias res**, ocupîndu-ne cu exclusivitate de pătlăgelele vinete şi roşii care aşteaptă pe masă, nu vreun meşter Luchian, să le nemurească într-o celebră natură moartă, ci pe prietenul meu Costache, să le gătească cum ştie el. Cînd a păşit Costache pragul bucătăriei, şi-a înfipt mîna dreaptă în şold, în timp ce cu stînga îşi pipăia buzunarul halatului imaculat în care ţinea tirbuşonul, aruncînd în încăpere o privire circulară atît de severă, cum numai Nelson poate să fi avut una la fel, cînd înaintea apocalipticei bătălii de la Trafalgar, şi-a examinat flota de pe puntea vasului amiral.

Pe urmă, iată ce-a făcut prietenul meu Costache.
A pus vinetele la copt, ca pentru salată, le-a curăţat de coajă şi, c-o iuţeală şi îndemînare de maimuţă, le-a scos sîmburii, lăsîndu-le întregi. Ba, ceva mai mult: a bătut cu ciocanul de lemn şi codiţele, curăţindu-le şi pe ele. Zicea că-i mai frumos la vedere (o fi!). A copt apoi cîţiva ardei graşi, i-a jupuit de pieliţă şi, cu aceeaşi iscusită dibăcie, i-a tăiat felii. Ajuns aici, şi-a turnat un păhărel de pelin din sticla pusă la gheaţă în căldarea de sub masă.
— Asta face parte din reţetă? îl întreb.
— Glumele la masă, aici lucrăm, mormăi Costache.
Şi, fără să-mi acorde cea mai mică atenţie, c-un cuţit ascuţit ca bisturiul, începu să cureţe mai multe roşii şi le tocă mărunt. Tocă la fel o mare cantitate de pătrunjel verde.
Eu mă pitisem într-un ungher pe-un scăunel de lemn şi-l urmăream, tăcînd.

* miezul lucrurilor *(n.ed.)*.

Prietenul meu Costache a dat jos de pe-un raft o frumoasă formă de sticlă. După ce i-a uns fundul c-o lingură de untdelemn, a așezat în ea un strat de tocătură de roșii și pătrunjel și le-a sărat. Peste stratul de roșii a pus o parte din feliile de ardei copți și tocmai deasupra vinețele împănate cu usturoi. Peste vinete a pus iarăși un strat de roșii, ardei și pătrunjel, puțină sare, a mai turnat trei linguri de untdelemn și a băgat forma la cuptor.

Ajuns aici, mă descoperi în ungherul meu:

— Un ceas pe ceasornic, nu mai avem ce căuta aici. Acum poți bea și tu un păhărel de pelin, trîntorule.

— Era și timpul, Costache. Sînt ud leoarcă.

— Tot cu lichid ai să te tămădui.

Cînd, peste un ceas pe ceasornic, am gustat din mîncarea lui Costache, atîta i-am spus:

— Am făcut eu sudație involuntară în bucătăria ta, dar fie că face!

— Ascultă, teoreticianule, mi-a răspuns Costache surîzînd, de aceea te-am și chemat, să vezi și tu ce-nseamnă a găti. Acuma cred că, oriunde te-ai afla, atunci cînd te vei înfrupța dintr-o mîncare nouă, nu te va lăsa inima să nu închini un pahar și pentru cel care a făcut-o.

— Și două, Costache!

— Asta, cred!

Chibzuind eu atunci că e momentul să trag folos din buna dispoziție a lui Costache, credeam, în candoarea mea, că-i voi mai smulge o rețetă, pentru cronica viitoare.

— Ascultă, Costache, zic, acum doi sau trei ani am mîncat eu la tine un fel de mîncare, tot din roșii și vinete amestecate, dar numai după ce au fost prăjite separat și, în urmă, gratinate împreună. Dar nu mai țin minte: vinetele le prăjeai în unt și roșiile în untdelemn, sau invers?

Prietenul meu Costache se oțări:

— Asta-i altă mîncare de pește.

— De legume, vrei să zici.

— Cum de-ai băgat de samă?

Și Costache schimbă repede vorba și plecă fuga la camară după vin.

Ce pot să fac? Așa-i Costache.

O NOUĂ VICTORIE VINICOLĂ ROMÂNEASCĂ*

ANUL ACESTA A AVUT LOC AL PATRULEA TÎRG INTERNAŢIONAL DE VINURI DE LA LJUBLJANA,

marcînd a patra victorie a vinurilor noastre. E bine să se ştie că la acest concurs vinurile se prezintă sub anonimat. Nu se spune ţara de baştină, ci numai soiul viţei şi anul recoltei.

În ce ne priveşte, selecţionarea vinurilor socotite vrednice de a participa la competiţie a căzut în sarcina unei comisii naţionale, alcătuită din reprezentanţi ai tuturor instituţiilor şi departamentelor producătoare: I.C.A.R. — I.C.H.V. — Departamentul industriei alimentare, Gostat şi Fructexport. Comisia a lucrat sub prezidenţia profesorului emerit I.C. Teodorescu, fiind compusă din: ing. Ştefan Teodorescu, din partea I.C.A.R., prof. Neagu şi ing. Basamac, din partea I.C.H.V., ing. Teleba şi Ionescu, din partea Departamentului industriei alimentare, ing. Popescu şi Dodu, din partea Departamentului Gostat, ing. Prelipceanu din partea Fructexportului şi ing. Gheorghiu din partea Ministerului Agriculturii.

Cartierul general al operaţiilor pregătitoare sau, mai bine zis, biroul de recrutare şi-a avut sediul tot în strada Banului nr.2 (strada nu are decît un singur număr, dar acela e 2).

În hrubele acestei vaste pivniţi, au răspuns la apel circa două sute de voluntari, dintre care severa comisie n-a găsit buni de front decît treizeci şi opt.

Toate regiunile din ţară au fost reprezentate şi absolut toate au obţinut distincţiile maxime. Dar ceea ce dă acestei victorii, la care ne aşteptam, o neaşteptată strălucire, e faptul că dintre cele 583 de probe, provenite din toate podgoriile de pe glob „Muscat—Ottonelul“ din podgoria Crăciunelul, de pe Tîrnave, s-a clasat primul, cu media de 19,2, la scara 1—20, punînd o uşoară umbră pe cele patru medalii de aur pe care le-au obţinut cele 4 probe de Cotnari. Meritul revine în bună parte inginerului oenolog al staţiunii I.C.A.R., Octavian Bellu. În adevăr, bună podgoria, bună şi

* Articol publicat în revista „Magazin“ din 13 septembrie 1958 *(n.ed.)*.

viţa, dar ca să dai la iveală un asemenea vin, în afară că e obligatoriu să-ţi cunoşti la perfecţie via, cu toate tainele şi imponderabilele ei, dar îţi mai trebuie gust încercat, miros ascuţit şi o neadormită atenţie, într-un cuvînt, excepţionale daruri naturale şi o mare experienţă. Toate aceste însuşiri rarisime, inginerul oenolog Bellu a dovedit că le întruneşte. Specialiştii ştiu bine cît de greu este de mînuit mustul din toate sorturile de viţă făcînd parte din capricioasa familie a tămîioaselor, printre care se numără şi menţionatul „Muscat—Ottonel", şi cîtă pricepere şi trudă se cer podgoreanului pentru a scoate din el un vin echilibrat. Cîteva ore şi uneori una singură de stagiu în plus pe boască sînt de ajuns pentru a preface suavul buchet al acestui vin superior în iz netrebnic şi respingător. Şi de aici proasta reputaţie scornită acestui soi de vinuri. Inginerul oenolog Octavian Bellu le-a reabilitat cu brio. Toate elogiile i se cuvin, neprecupeţite.

Şi, pentru că ne aflăm la capitolul reabilitări, nu putem trece sub tăcere faptul, întru toate îmbucurător, că la acest tîrg internaţional, vechea şi pe nedrept năpăstuita podgorie a Drăgăşanilor a avut prilejul să se revalorifice, recîştigîndu-şi locul de cinste care de drept i se cuvine. Faima celor trei cline, adică Dealul Oltului, Călina şi Mitrofanii, care alcătuiesc podgoria, a fost vremelnic ştirbită de hibrizii care s-au întins ca o lepră la poalele lor şi al căror produs fetid este răspîndit de negustori fără scrupule pe toate pieţele, sub denumirea de Drăgăşani. Nefastele urmări ale acestei năpăsti au fost sporite şi de neglijenţa coroborată cu nepriceperea cîtorva podgoreni din regiune. Vinul de Drăgăşani e un vin complet, dar foarte gingaş. În anii proşti, aciditatea lui scăzută îl expune ravagiilor fermentului oţeţirii *(mycoderma acaeti)*. S-a tras concluzia pripită că vinurile de Drăgăşani se oţeţesc toate. Dacă podgoreanul aborigen ar fi ostenit să adauge vinului de an prost acidul care-i lipsea, vinul nu s-ar mai fi oţeţit. Pentru aceasta nu-i trebuia mai multă imaginaţie decît pentru a descoperi halba cu mînerul în stînga. Ingineri eonologi care au pregătit vinul de Drăgăşani au remediat deficienţa.

Dăm mai la vale rezultatele obţinute de vinurile noastre, pe regiuni:

Oltenia

Drăgăşani: 4 medalii de aur cu vinuri provenite din „Tămîioasă românească", „Muscat—Ottonel", „Sauvignon" şi „Pinot-gris".

Muntenia

Valea Călugărească: o medalie de aur cu „Cabernet—Sauvignon", 1956.

Moldova

Podgoria Putnei (Odobeşti): n-a luat anul acesta decît 4 medalii de argint (anul trecut a luat trei de aur); Podgoria Iaşi: Cotnarii, 4 probe, 4 medalii de aur; Tomeştii: două medalii de argint cu „Riesling“ şi „Aligoté“; Nicoreşti: 6 medalii de argint cu „Merlot“, 1957.

Ardealul

Alba—Iulia: din două probe, o medalie de aur „Pinot-gris“, şi una de argint „Fetească albă“; Tîrnavele: nouă probe, obţinînd 6 medalii de aur şi 3 de argint repartizate astfel (cele de aur): 2 cu „Muscat—Ottonel“, 2 cu „Fetească de Ardeal“, una cu „Traminier“ şi una cu „Pinot-gris“.

Dobrogea

Murfatlarul a prezentat o singură probă cu „Pinot-Chardonnay“, obţinînd medalia de aur.

*

Din lista de mai sus, după cum se vede, lipsesc cîteva nume de podgorii celebre. Dar mobilizarea n-a fost generală şi victoria a fost cîştigată mai mult de recruţi. Cînd vor intra în luptă şi catanele bătrîne, ne putem aştepta la victorii şi mai mari.

Dacă ţinem sama că, pe lîngă vinuri, vermutul făcut în ţară din plante indigene exclusiv, de oenologii români Al. Ionescu şi Virgil Gheorghiu, a luat, la paritate cu cel englezesc, medalii de argint, cu toate că avea în faţă celebrul vermut de Torino, dacă ţinem samă că şampania noastră a fost şi ea distinsă cu medalie de argint şi că, în fine, spuma de drojdie şi coniacul nostru au obţinut medalii de aur, putem afirma sus şi tare, fără să exagerăm cîtuşi de puţin, că tîrgul de la Ljublijana ne-a aşezat pe primul plan al ţărilor producătoare, deschizînd podgoriei noastre măreţe perspective.

VARZĂ UMPLUTĂ

Cocorii pleacă, pleacă
şi berzele
Şi-n orice curte, pe in-
serat,
Vezi gospodina, cărin-
du-şi verzele,
Pentru murat.

DUPĂ O SĂPTĂMÎNĂ DE PRACTICĂ ZILNICĂ LA BUCĂTĂRIE, SUB STA-TORNICA PRIVEGHERE A

meşterului bucătar Vasile, ajunsesem să gătesc curăţel, cîteva feluri de mîncare. Dintre toate, însă, nu-mi dau samă de ce, cel mai bine îmi reuşea varza umplută. Cu asta îl dau gata pe prietenul meu Costache, îmi ziceam. Cu o zi înainte de cele ce urmează, fusesem informat că prietenul meu Costache pregăteşte murături pentru iarnă şi că primise în dar mai multe sticle de „Muscat-Ottonel“ de Crăciunel şi de „Pinot-noir“ de Segarcea, din cele care obţinuseră medalia de aur la Ljublijana. Momentul era cum nu se poate mai potrivit.

Aşadar, mă înfăţişez la prietenul meu Costache cam cu două ore înaintea prînzului. Pusese la murat, în oţet de vin roş, castraveciori *(cornichons)* şi gogoşari în borcane şi-şi pregătea, cînd am sosit, putinele pentru saramură. Pe masa din bucătărie, zăresc cîteva verze frumoase, de dimensiuni diverse.

— Costache, zic, ştiam că eşti ocupat cu murăturile şi am venit să-ţi gătesc ceva de mîncare.

— Tu, mie?! se minună Costache, izbucnind în rîs.

— Rîde mai bine, cine rîde la urmă! exclam sentenţios.

— Şi ce ştii tu să găteşti?

— Multe, zic, dar văd că ai o varză frumoasă.

— Şi?

— Carne ai?

— Şi porc şi vită, dar de tocătură.

— E tocmai ce-mi trebuie: carne amestecată.

— Şi ce te încumeţi să faci cu ea?

— Îţi voi face de olac o varză umplută, să mă pomeneşti, Costache.

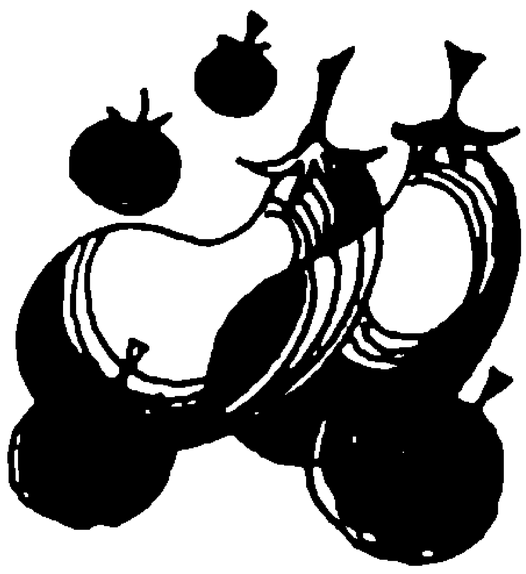
— Şi ce te face pe mata, bobocule, să crezi că-ţi voi da eu pe mînă, pentru experimente, frumuseţă de varză şi bunătate de carne?
— Cearcă, Costache, şi de nu ţi-o plăcea, să nu-mi dai picătură de „Pinot“.
— Ai şi aflat, berechetule!
— Ce să aflu? Nu ştiu nimic! Am zis aşa!
— Lasă, lasă, nu te mai preface! Cît despre mîncare, uite ce-i: spune-mi mai întîi cum procedezi, şi dacă oi vedea că eşti pe calea bună, oi face şi încercarea asta... Dar, mai întîi, alege varză. Măsor din ochi verzele de pe masă şi piaza rea mă pune să aleg pe cea mai mare, cu foile lipite şi de-o perfectă sfericitate.
Costache surîdea sardonic:
— Asta-i bună de salată, dacă vrei şi de pus la murat în saramură, dar ceva mai tîrziu, cînd dă bruma. Pentru umplut asta e.
Şi Costache îmi întinse o varză mai mică şi creaţă. Mi-am amintit atunci că Vasile îmi făcuse aceeaşi recomandaţie, dar uitasem.
Costache îşi pusese mînele în şolduri şi, cu ochii în tavan, îmi spuse:
— Varza ţi-am ales-o. Ce faci cu ea?
— O las acolo şi-mi prepar tocătură.
— Cum?
— Ca la sarmale.
— Adică?
— Ştiu că preferi carnea trecută prin maşină celei tocate cu satîrul. Prin urmare: trec de două ori prin maşina de tocat carnea amestecată cu ceapă rumenită în unt şi pătrunjel tocat. Dacă doreşti şi orez...
— Nu, nu, protestă Costache.
— Bine, fără orez... şi eu prefer fără. Leg tocătura c-un ou, sărez, piperez.
— Bun! Aici să te văd!
— Opăresc cîteva foi întregi. Iau trei-patru foi, pun tocătura pe ele şi-o acopăr c-o foaie. Înfăşor totul bine, dau o formă lunguiaţă, leg cu aţă ca să nu se desfacă, bag într-o formă de chec, acopăr cu apă...
— Ha! ha! izbucni Costache.
— Sau cu zamă de roşii...
— Aha!
— Şi le pun la cuptor. Cînd mîncarea e aproape gata, pun şi puţină smîntînă.
— Stop! sări Costache.
— Ce, nu-i bine?
— Nu-i rău , dar asta s-o mănînci mata cu Vasile care te-a învăţat.

— Care Vasile?
— Nu te fă niznai, că ştiu eu cine ţi-i profesorul. Să-i spui, din partea mea, că ceea ce te-a învăţat el e sarma, nu varză umplută. Varza umplută lasă-l pe Costache să ţi-o facă, şi n-o să-ţi pară rău.

•

Zicînd acestea, Costache trecu la treabă. L-am lăsat să toace carnea, precum mai sus s-a scris, şi aşteptam să văd ce va face cu varza. Întîi şi-ntîi a opărit-o cu apă sărată. Pe urmă a clătit-o în apă rece. După ce i-a scos cotorul, a aşezat varza pe un şervet ud, desfăcîndu-i foile, cum desfaci un boboc de trandafir pe care intenţionezi să-l pui într-un vas. A scos inima verzei şi în golul rămas a pus o parte din tocătură, amestecată cu foile inimii, tăiate subţire ca o fidea (fideluţe). Cu restul tocăturii a uns fiecare frunză, după care i-a dat verzei, presînd-o cu mare meşteşug, forma sferică. A învelit apoi varza cu felii subţiri de slănină afumată şi a legat-o strîns într-un şervet. Ajuns aici, prietenul meu Costache mă privi cu coada ochiului. Eu căscam gura. Costache surîdea mulţumit.
— Acum ce facem? zice.
— O punem la fiert.
— În zamă de roşii, probabil.
— Nu, maestre gastronom, fii atent şi nu uita, să-i poţi spune şi profesorului matale, Vasile, cum face Costache varza umplută: o fierbi în supa de carne rămasă de la rasol şi din care e bine să păstrezi totdeauna o parte, pentru astfel de operaţii.
Aceste zise, a pus Costache varza la fiert în supă şi la foc potolit, unde a lăsat-o cam un ceas şi jumătate. Cînd a chibzuit el că-i gata, a pus varza pe-o farfurie mare şi i-a scos şervetul, lăsînd zama să mai fiarbă puţin în oală. Apoi, cînd i s-a părut lui că a fiert destul, a turnat zama peste varză şi atît a spus: gata! Am uitat să spun că în oala în care a fiert varza bărduită cu slănină şi strînsă-n şervet, pusese Costache dinainte bucăţi de slănină, morcov şi rondele de ceapă tăiată.
Trebuie să mărturisesc că varza prietenului meu Costache întrecea cu mult pe aceea pe care mă învăţase s-o gătesc meşterul bucătar Vasile. Pe cînd înfulecam cu lăcomie dintr-o respectabilă porţie, Costache mă privea satisfăcut şi, turnîndu-mi un pahar de „Pinot-noir“, îmi spuse sarcastic:
— Vroiai să-mi vinzi mie castraveţi?
— Nu zic, varză.
— Tot aceia!

MUSACA



RĂSPUNS
UNEI CETITOARE DIN ARDEAL

Îmi scrieţi, cetitoare din Ardeal,
Că v-a venit subit un chef, aşa,
Să mai mîncaţi o bună musaca,
Cum aţi mîncat-o la „Continental".

Într-un caiet uitat de vară-mea
Cu scoarţele-ntr-un hal fără de hal,
După un lung poem sentimental
Găsii reţeta şi-o transcriu pre ea.

Originea mîncării nu o ştiu,
Dar s-a transmis cum e din tată-n fiu
Şi-i pare-se luată de la turci.

Iar de-o mănînci în forma actuală,
Vezi, chiar cu gîndul vremile de urci,
Că-i cît se poate de naţională.

*

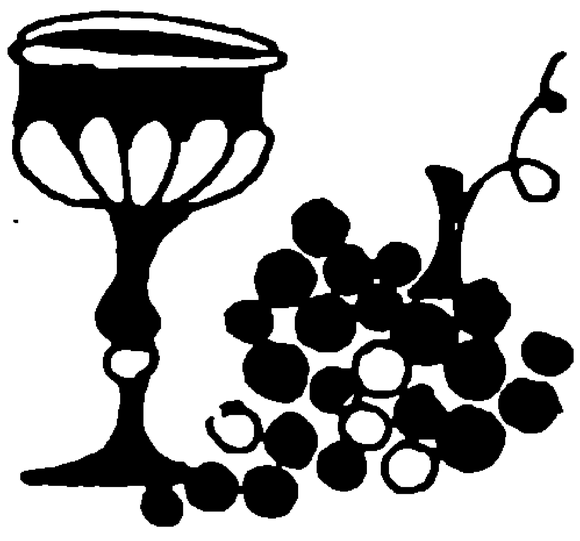
După ce-aţi spălat vinetele, le tăiaţi de-a curmezişul, secţionîndule în rondele cam de grosimea degetului mic. Săraţi uşor. Aliniaţi-le pe un fund de lemn şi acoperiţi-le c-o scîndurică, pe care aşezaţi o greutate (prietenul meu Costache se foloseşte în acest scop de-o mică statuietă de bronz, reprezentînd bustul lui Cicerone, dar se pot întrebuinţa, fără inconvenient şi alte greutăţi). Lăsaţi rondelele sub greutatea care le apasă, pînă se scurge apa din ele. Dar de apă nu scapi aşa uşor. De aceea, după ce v-aţi încredinţat că apă nu mai lasă, luaţi feliile una cîte una şi presaţi-le într-un şervet. Veţi vedea că apa tot mai iese, dar după asta, basta, nu mai

rămîne pic. Bun! Acum prăjiţi vinetele în corpul gras pe care-l preferaţi: untdelemn, grăsimi sau unt, fără să uitaţi însă că untul e preferabil. Carnea (de bou sau viţel), trecută prin maşină, o puneţi la prăjit într-o cratiţă în care s-a rumenit o ceapă în acelaşi corp gras în care aţi prăjit vinetele. Vărsaţi peste ea o lingură de supă (în lipsă merge şi apa, dar nu-i tot una) şi acoperiţi, lăsînd-o să se prăjească înăbuşit şi turnînd din cînd în cînd cîte o lingură de supă (sau, vai! apă), pînă cînd se moaie carnea. Cînd s-a muiat carnea, scoateţi capacul şi lăsaţi-o să se rumenească bine. Cînd s-a rumenit bine, o scoateţi de la foc. Aşteptaţi să se răcorească. Cînd s-a răcorit, amestecaţi cu un ou, sau mai multe, după cantitatea cărnii, adăugaţi pătrunjel verde tocat, sare şi piper negru. Apoi, într-o formă de lut sau de sticlă bine unsă şi care suportă focul, aşezaţi un rînd de vinete, pe urmă un strat de tocătură de cel puţin două degete de gros şi, tot' aşa, pînă se umple recipientul. Peste ultimul strat de vinete care e capacul musacalei, nu strică să puneţi un strat subţire de pătlăgele roşii tăiate felii. Peste el cîteva linguri de zamă de roşii. Băgaţi în cuptor la foc potrivit. Cînd e aproape gata, unii mai adaugă cîteva linguri de smîntînă. Şi au dreptate.

*

P.S. Această mîncare, eminamente rapidă, reclamă un vin roş bătrîn (că-i bun de sfat), dar viguros (că-i bun de băut).

DE LA BOBIŢĂ PÎNĂ LA PAHAR



NU MI-A TUNAT NICIODATĂ PRIN SCĂFÎRLIE SĂ PRIVESC UN STRUGURE CU BINOCLUL ÎN-

tors aşa că n-aş putea spune cît de mic arată privit astfel. Dar am înaintea mea, pe masă, un struguraş nou-născut, de dimensiunea unui mărţişor şi cu bobiţele nu mai mari decît luminile ochilor unei păsăruici exotice numită colibri şi decît punctul care încheie această frază. Am privit cu lupa minuscula bijuterie vegetală şi

mi s-a arătat aidoma strugurelui matur, dar în proporţie *plus-quam miniaturale*. Dacă trezindu-se dimineaţa, un preot l-ar fi găsit la căpătîi, desigur că n-ar fi şovăit să scrie că a fost vizitat de însuşi voievodul piticilor în timpul somnului şi că i-a lăsat prinos acest gingaş rod al pămîntului din Liliput. Dar eu ştiu bine că micul juvaer clorofilat vine din vechea podgorie a Nicoreştilor, şi chiar de pe frumoasa clină numită Coasta Lupii. Mi-a fost trimis într-un plic siniliu, odată cu cîteva rînduri amicale şi cîteva sticle de rubiniu, de-un podgorean din partea locului.

Îmi plimb privirea de la paharul de cleştar cu faţete, plin cu nectar de culoarea sîngelui de hulub şi cu fosforescenţe de rubin şlefuit, la strugurăşul de pe masă, şi mult mă minunez. Cîtă ticăită trudă, cîtă neadormită priveghere, cîtă îndîrjită perseverenţă i-au trebuit omului ca să ajungă de la mica odraslă a podgoriei, pe care o am în faţă, pînă la înmiresmata licoare din paharul meu! Căci, nici o altă ramură a cultivării solului nu reclamă o mai strînsă colaborare între om şi elemente ca viti şi vinicultură. Strugurele e fapta stihiilor, vinul e opera omului şi fără îndoială una din capodoperele sale. În sarcina lui cade să ştie care anume soi de strugure se potriveşte unui anumit teren, cum şi cînd să-l culeagă, cum să-l vinifice şi, în cele din urmă, odată vinificat, cum să-l păstreze pentru a-i asigura o bătrîneţă fericită.

Fără de părintească oblăduire a viticultorului, via se părăduieşte şi rod nu dă: îngroap-o, dezgroap-o, stropeşte-o, ciupeşte-o, copileşte-o şi poartă-i grijă de mamă fătului, pînă dă strugurele în pîrg. Ajuns aici, aşteaptă să se ivească pe cojiţă „nobilul putregai", apoi culege-l, zdrobeşte-l, lasă-l să fiarbă în budană, pînă i s-o urî fierbînd, mută-l în poloboc, pritoceşte-l la soare şi priveghează-i creşterea, pînă ce i-o suna ceasul să fie tras în sticle şi culcat la loc de hodină şi reculegere, în nisipul din adîncul întunecat al pivniţei.

Uşor de înşirat pe hîrtie toate acestea, dar anevoie de dus la bun sfîrşit în podgorie. Grea corvoadă pe capul românului, veţi zice, şi nu mai rămîne vorbă că, pînă la urmă, îl apucă lehamitea. Nicidecum! Podgoreanul munceşte cîntînd şi cîntă muncind. E conştient că e naşul unuia din cele mai de preţ daruri ale pămîntului şi totodată ale uneia din cele mai iscusite fapte ale omului: Măria sa, vinul!

Pornită din îndepărtatul şi fabulosul Orient şi făcînd „oturac" în antica Eladă, unde a lăsat posturi întărite, viţa de vie *a*, ca să zic aşa, descălecat pe teritoriul Daciei, care fostu-i-a ei mult prielnic, înaintea erei noastre şi poate chiar din vremuri preistorice. Lăsăm statornicirea acestor veleaturi nesigure în sama specialiştilor. Noi ştim bine că geto-dacul a găsit viţa aci şi că pîrdalnicul ei suc, foarte i-a plăcut. I-a plăcut chiar atît de tare,

că un popă nebun, anume Deceneu, îndemnatu-s-a să-l povăţuiască pe regele dac Boerebista să poruncească de sîrg smulgerea viţei de pe tot cuprinsul regatului şi de olac să curme băutul vinului. Vrednicul popor dac s-a rocoşit, însă, şi împotrivindu-se cu putere, nechibzuita poruncă a căzut jos.
Şi iată cum, datorită acestor înţelepţi şi bravi străbuni, se bucură ţara noastră de rodul unor vestite podgorii, care i-au dus faima pînă hăt, departe, peste hotare. Podgoreanul român e depozitarul unor tradiţii milenare, pe care, cu inerentele perfecţionări impuse de ineluctabila lege a progresului, le va transmite şi el urmaşilor.

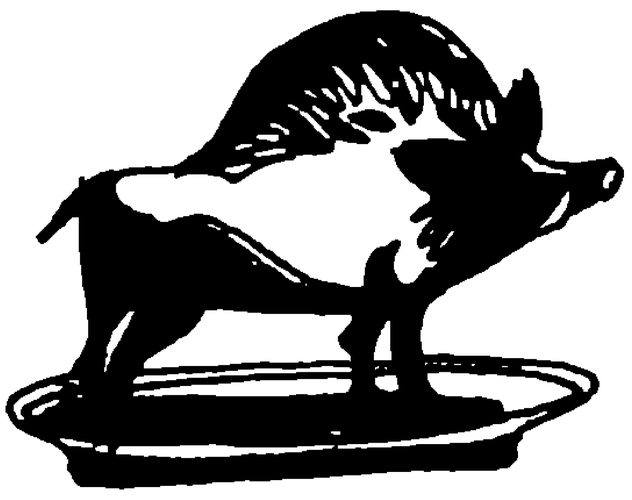
*

De la intrarea în ţara Olteniei, pe la „Porţile de fier", Dunărea e întîmpinată de marea podgorie din părţile locului, cu „Pleniţa" şi „Golul Drîncii" în frunte, aceasta din urmă, podgorie vestită, dar lăsată de izbeliştе şi astăzi pe cale de replantare. Aici domină, pe lîngă sorturile roşii indigene, „Rieslingul", care dă vinuri viguroase şi seci, numai bune să îneci în ele, la o masă bună, păstruga şi cega pescuite în apele cărunte ale anticului Danubiu. De-aici, şi de iasta şi de ceea parte a Carpaţilor, viile se ţin lanţ. În veacurile apuse, vinurile ijdărite din aceste vii subcarpatice erau scutite de taxe în Republica Veneţiană şi aprig rîvnită de toţi vecinii. Legenda spune că denumirea unei viţe, ştiinţific „Gordinul" şi popular „Gordana", care, în *coupage** cu o altă viţă indigenă, „Crîmpoşia", dă unul din cele mai sprinţare vinuri din podgoria Drăgăşanilor, se trage de la numele generalului roman Gordinus, care, după ce a luat parte cu legiunile împăratului Traian la cucerirea Daciei, cucerit la rîndu-i de vinul învinşilor, şi-a ales sălaş în podgoria lor şi a rămas în ea pînă şi-a dat obştescul sfîrşit. În pomenita podgorie din preajma Dunării, care dă şi remarcabile vinuri roşii, viţa numită „Muscat de Lunel" a dat rezultate nemaiîntîlnite aiurea. Vinul provenit din această viţă, după cinci-şase ani, îşi cumpăneşte elementele constitutive într-o perfectă armonie, păstrîndu-şi întreaga aromă. E de reţinut. Dar nu există ţinut în ţară care să nu-şi aibă podgoria lui.
În recentele expoziţii şi concursuri internaţionale, vinurile de Cotnari, Odobeşti, Panciu, Dealul Mare, Nicoreşti, au fost distinse cu medalii de aur. Domnitorul muntean Constantin Brâncoveanu făcea un intens comerţ de vin cu Braşovul, unde avea mari depozite şi de unde vinurile sale luau drumul Vienei. Vinul de Odobeşti era căutat în Ucraina şi Polonia. Ceva mai mult: pe vremea cînd filoxera pustia nobila podgorie franceză, Cotnarul nostru se vindea la Paris, cu preţuri foarte ridicate, sub denumirea,

* Cupajare; înfrăţire *(n.ed.)*.

dată pe vremuri de voievodul Dimitrie Cantemir, de „Perla Moldovei“.
În clipa de față, vinul roș de Nicorești („Băbească“ și „Cabernet“) e foarte căutat pe piețele Americei de sud, în timp ce vocabule ca: Murfatlar, Miniș, Crăciunel, Alba Iulia și Mediaș încep a-și croi drum în lumea largă. Fie ca ele să se înfățișeze omenirii ca soli ai păcii și bunei învoiri între oameni.

MISTREȚUL



DE CÎTEVA ZILE NUMAI, S-A INAUGURAT DESCHIDEREA, CUM ZIC VÎNĂTORII, LA MISTREȚI.

Pe vremuri mistrețul putea fi împușcat oricînd, ca lupul, dihorul, bursucul și alte spurcate și dăunătoare sălbăticiuni. De curînd însă, s-a pus o binevenită popreală nelegiuitului abuz, salvîndu-se de la dispariție acest prețios vînat, prin interzicerea vînării lui în epoca prăsilei, spre jalea braconierilor și insatisfacția amatorilor cu pușcă și celor cu furculiță. Așadar, momentul e cum se poate mai potrivit, pentru a vorbi și de el o țîră. Pe noi nu ne interesează decît din clipa în care a trecut pragul bucătăriei.
Dintre toate vînaturile cu păr, mistrețul e tot atît de rar bine preparat, pe cît e sitarul și fazanul dintre cele cu pană. Dar dacă sitarul și fazanul înfățișează bucătarului adevărate probleme, prepararea mistrețului e mult mai simplă. Ș-apoi, în bucătărie, ca și în alte sectoare ale activității omenești, nu există probleme nerezolvabile, ci numai nerezolvate. Dar, nu e cazul.
Am cetit cu uimire, în unele tratate de bucătărie străine, că mistrețul n-ar fi bun de mîncat decît sub formă de godac, adică pînă la maximum doi ani. Ar fi păcat, pentru că sălbăticiunea atinge vîrsta de treizeci de ani, cînd profanii îi zic solitar, iar vînătorii inoc, ceea ce înseamnă și mistreț, dar și pustnic sau sihastru. Din cele cetite în pomenitele tratate străine, se vede bine că autorii n-au fost prin țara noastră și mai ales prin Ardeal. Ardelenii care sînt specializați în prepararea porcului domestic, din care fac tot soiul de jamboane, cîrnați, piftii și diferite mîncări calde, sînt mari meșteri și în prepararea mistrețului. Ei mă-

nîncă mistreţ de orice vîrstă, de la godac pînă la inoc, şi carnea e la fel de fragedă şi de gustoasă. Am aflat cum procedează de la vechiul meu prieten Traian Ulea, confratele cinegetico-gastronomic de la revista de specialitate „Vînătorul", un încercat mînuitor de puşcă şi furculiţă. Iată procedeul:
Se jupoaie mistreţul şi se desface carnea, buturile, picioarele de dinainte şi muşchii spinării, pe toată întinderea lor. La purcel, se desface şi capul, din care se face rasol. Unii prepară şi capul mistreţului matur, dar asta e altă poveste. Părţile mai sus înşirate sînt de primă importanţă gastronomică. Din rest se fac mîncări obişnuite.
Cînd avem de-a face c-un godac de un an şi cel mult doi, carnea se sărează uşor şi se lasă la răcoare într-o cămară bine aerisită, minimum 24 de ore şi maximum trei zile. Aceasta e preparaţia preliminară. Dacă porcul e bătrîn, carnea se pune în saramură — apă + sare. Densitatea pe care o reclamă această saramură se obţine aşa: se pune sare în apă şi se amestecă bine, mai adăugîndu-se treptat sare pînă cînd un ou proaspăt se ridică la suprafaţa lichidului, pînă la circa un deget distanţă. Se lasă carnea în această saramură vreo două-trei zile (după temperatura camerii). Cînd se scoate din saramură, se lasă carnea, o oră-două, în apă rece, ca să mai iasă sarea din ea. Această operaţie aduce carnea la frăgezimea purcelului tînăr. Greşesc acei ce pun în apa rece vin, oţet, piper, mirodenii şi zarzavat. Această codimentaţie nu devine operantă decît sub acţiunea căldurii şi a aburului, după cum, cu bună dreptate, susţine Traian Ulea în „Vînătorul".

În bucătărie

Se împănează butul sau muşchii cu slănină afumată şi, cui îi place, şi cu usturoi. Se aşează într-o tavă de friptură şi, cu lingura, se pune peste carne, după preferinţă, unt sau grăsime. În caz că se pune grăsime, nu trebuie să se recurgă decît la grăsimea din interior (osînza). Se adaugă: doi morcovi tăiaţi longitudinal, o ceapă sau două în care se înfig cuişoare (cîte unul în fiecare ceapă), o foaie de dafin (nu mai multe, că se amărăşte friptura), boabe de piper, o lingură sau două de zamă de carne, se acoperă şi se aşează pe plită, la foc potrivit. Din cînd în cînd se mai toarnă în lingură zamă de carne, (în lipsă, apă, da-i păcat!), pe cînd, sub acţiunea aburilor, se frăgezeşte bine carnea. Se scoate morcovul şi ceapa şi se bagă totul acoperit la cuptor. Cînd e aproape gata friptura, se stropeşte des cu vin alb sau oţet de vin, muiat cu vin. În ultimul moment, adică atunci cînd friptura e gata să fie scoasă de la foc, se toarnă un pahar de smîntînă şi se mai lasă la foc, pînă cînd smîntîna se îmbină cu sosul din tigaie, lichefiin-

du-se şi pierzîndu-se în sus. În tot timpul operaţiei, capacul nu se scoate decît atît cît e necesar pentru arozarea fripturii.
Ai ceva de zis, Costache?

TREI REŢETE

REPRODUC REŢETELE ÎN ORDINEA ÎN CARE AU FOST SERVITE MÎNCĂRILE LA O MASĂ LA CARE a luat parte şi prietenul meu Costache, care a binevoit să-i dea înalta sa aprobare.

Reţetele sînt rodul experienţei lui Nicolae Olexiuc, cu excepţia ghiveciului măcelăresc, despre care acest meşter bucătar ne-a atras atenţia că a învăţat să-l gătească de la fostul său şef, răposatul Tănase Daliciuc.

CRAP CU USTUROI ŞI MĂMĂLIGĂ

Pentru patru persoane e de ajuns un crap de un kilogram şi chiar ceva mai mic. Sînt preferabili crapii cu solzi aurii (de apă curgătoare) celor cu solzi cenuşii (de heleşteu).
După ce se curăţă de solzi şi se scot intestinele, icrele şi lapţii, se spală în apă rece. Se taie apoi peştele longitudinal, în două, cu tot cu cap, şi se scoate de la gît osul amar. Se crestează de-a curmezişul (se sărează) se unge cu untdelemn şi se pune cu partea dinăuntru pe grătarul care a fost la rîndu-i uns şi bine închis. Cînd s-a rumenit, se întoarce peştele pe partea cealaltă, care a fost şi ea unsă. Peştele trebuie să fie bine pătruns şi frumos rumenit. Între timp se curăţă 1,1/2 căpăţînă de usturoi care se pisează şi peste care se toarnă 100 gr untdelemn, oţet de vin şi piper, după gust. Cînd peştele e gata, se aşează pe o farfurie puţin adîncă şi se toarnă sosul de usturoi peste el, acoperindu-se, pînă e gata şi mămăliga.
În lipsă de grătar, peştele poate fi prăjit pe plita încinsă, pe care s-a presărat sare. În cazul acesta peştele nu se mai unge.

Se pune mai întîi la fript, ca şi mai sus, pe partea dinăuntru. Cînd e gata, se pune într-un castron cu apă călduţă, pentru a-l desăra. Această apă se poate întrebuinţa, pentru a subţia oţetul, la sosul de usturoi.

GHIVECI MĂCELĂRESC

Pentru patru persoane

Materialul

Se alege carnea de la piept (măcelarii adună bucăţelele zise căzături).
200 gr carne de vită.
100 gr carne de porc.
200 gr carne de batal.
200 gr momiţe de viţel.
200 gr măduvă.

Preparaţia

Se taie carnea în bucăţi. Se sărează. Se încălzeşte bine o tigaie cu 100 gr untură de porc, în care tragem carnea pe rînd, sau toată odată, după mărimea tigăii. Carnea se rumeneşte numai atît cît să prindă o coajă aurie. După asta, se scoate carnea de o parte şi în aceeaşi untură se căleşte zarzavatul, spălat, curăţat şi tăiat în bucăţi: 400 gr cartofi, 300 gr morcovi, o ţelină, o conopidă, o vînătă, o jumătate de varză mică, unu-doi dovlecei, patru-cinci ardei graşi. După ce s-a scos zarzavatul din tigaie, se mai adaugă 100 gr untură, în care prăjim 200 gr ceapă tăiată mărunt. Cînd se îngălbeneşte ceapa, se adaugă o lingură de bulion de roşii, sau un pahar de zamă de roşii şi o lingură de supă caldă. Între timp se fierb 400 gr fasole verde sau ţucără (de preferat fasolea fideluţă). Se fierb, de asemenea, separat, 400 gr mazăre. Cînd sînt gata, se amestecă toate legumele laolaltă şi trei sferturi din ele se aşează în vasul în care se pregăteşte ghiveciul. După asta, se aşează bucăţile de carne şi, între ele, bucăţi de măduvă. Se acopere cu restul de legume, la care se adaugă ceapa prăjită, precum şi piper şi sare *ad libitum*, cîteva frunze de ţelină, o legătură de mărar şi una de pătrunjel verde tocat şi, cui îi place, 100 pînă la 150 gr bame. După ce s-a aşezat totul, se acoperă cu un

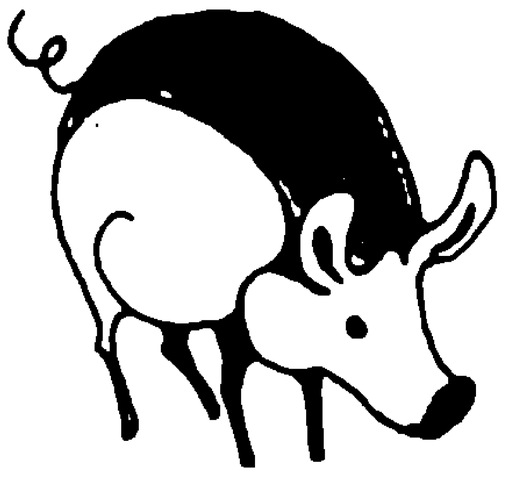
rînd de roşii tăiate în sferturi şi aşezate cu pieliţa în sus. Se lasă vasul cinci pînă la zece minute pe plită, pînă începe să fiarbă puţin. Pe urmă se bagă la cuptor, la foc potrivit, aşa fel ca mîncarea să nu se ardă la fund, nici să se pîrlească roşiile de deasupra. Cînd cuptorul se încinge prea tare, se lasă deschis. Se ţine la cuptor între o oră-jumătate şi două ore. Pentru ca ghiveciul să fie desăvîrşit, cu zece minute înainte de a-l servi, se adaugă 200 de grame de vin călduţ. Mîncarea trebuie să fie bine scăzută.

GĂLUŞTI CU PRUNE

Pentru 4 persoane

Fierbem 600 gr cartofi în coajă. După ce i-am curăţat, îi lăsăm să se răcorească şi-i dăm prin maşina de tocat carne. Punem pe o planşetă 200 gr făină. La mijloc punem cartofii, la care adăugăm un ou şi un vîrf de cuţit de sare. Frămîntăm cu mîna pînă se obţine o cocă. Facem bucăţi de 1,1/2 cm grosime. Băgăm ambele mîini prin făină şi dăm aluatului forma necesară, pentru a putea învelì cu el o prună. Cît timp se răcesc cartofii, spălăm 300 gr prune, din care scoatem sîmburii, în locul cărora punem puţin zahăr vanilat, amestecat cu praf de scorţişoară. Punem şi puţin pesmet alb, foarte fin, ca să absoarbă zama pe care o lasă pruna. După ce s-a învelit pruna în aluat şi i s-a dat, cu palmele date prin făină, forma sferică, se pun imediat la fiert într-o oală cu apă clocotită, cu puţină sare. Nu se acoperă. Cînd găluşca dată în cîteva clocote se ridică în sus, se scoate cu lingura de spumit. Între timp, încingem 200 gr unt într-o tigaie, în care se pun la prăjit patru linguri de pesmet fin, la foc iute, ca să prindă o culoare mai închisă. În acest pesmet, tăvălim găluştile scoase de la fiert şi le aşezăm într-o tăviţă unsă cu unt, pe care o băgăm în cuptor, unde o lăsăm 5 pînă la 10 minute. Cînd le servim, le presărăm cu zahăr vanilat.
Asta e tot.

ŞUNCA



PENTRU A RĂSPUNDE ORIGINALULUI CETITOR DIN CRAIOVA, CARE ÎMI CERE, ÎN VERSURI, O REțetă în proză relativ la şuncă, în cele ce urmează voi vorbi puţin despre ea. Calitatea şuncii (sau jambonului) depinde în primul rînd de vîrsta şi de specia porcului din care e preparată. Vestita şuncă de Praga e făcută, pare-se, din godaci de şase luni. Nu ştiu dacă şi alte fabrici cu renume păstrează aceeaşi normă. În cele două reţete, pe care le dau în rîndurile de faţă, nu va fi vorba decît de şunca preparată în casă, adică de şunca fiartă şi de cea coaptă.

E bine ca porcul din care vrem să preparăm şunca să fie mai tînăr de doi ani (un an, un an şi jumătate). Prima operaţie, aceeaşi în ambele moduri de preparaţie, e stagiul în saramură. Saramura trebuie să aibă densitatea aceleia pe care am indicat-o pentru mistreţ. Nu se pune în ea decît salpetru, care dă şuncii culoarea trandafirie, şi nici un condiment. Se pune piciorul din spate în această saramură şi se ţine în ea, cu sau fără os (şunca e mai gustoasă cu), de la 8 pînă la 12 zile, după vîrsta, deci frăgezimea animalului. Cînd se pune carnea cu os, se înţeapă la încheietură de două-trei ori, cartilajele fiind mai uşor expuse alterării. Saramura trebuie ţinută la o temperatură în jurul a 18 grade, într-o încăpere cu aer uscat (umezeala e dăunătoare). Odată scoasă din saramură, carnea se leagă sul, cu sfoară.

ŞUNCĂ FIARTĂ

După ce legăm carnea cu sfoară, o punem în apă rece, unde o lăsăm circa 12 ore, pentru a se desăra. După asta, se pune la zvîntat şi apoi la fum. Scoasă de la fum poate fi păstrată, fără de primejdie, pînă la şase luni. Se pune într-o cratiţă mare în care se toarnă vin amestecat cu apă, pînă ajunge lichidul de un lat de palmă deasupra cărnii. Se adaugă în lichid: piper boabe, ienibahar, cuişoare, două foi de dafin şi cîţiva căţei de usturoi. Atît! Nici morcov, nici ceapă! Se pune cratiţa acoperită să fiarbă

la foc molcom. Cînd e gata , se pune la rece, tot acoperită, ca aroma să nu iasă odată cu aburii, lăsînd, în locul şuncii, un biet rasol de porc. Cînd se răceşte, se scoate din cratiţă şi se pune la răcoare. Şunca fiartă e însă foarte gustoasă şi caldă (cei mai mulţi o preferă aşa), pe piure de spanac şi hrean sau pe spanacul întreg *(en branche)*. Zama rămasă de la şunca fiartă are multiple întrebuinţări în bucătărie, începînd cu aspicul şi încheind cu legumele.

ŞUNCĂ COAPTĂ

Operaţiile se succed întocmai ca mai sus, inclusiv afumatul. Preparaţia începe cu învelirea şuncii într-o cocă făcută din tărîţă de secară şi făină tot de secară (e recomandabil să predomine tărîţa care dă o crustă mai compactă şi mai rezistentă). Se pune la cuptor. Din cînd în cînd se scoate şi se lipesc cu acelaşi aluat crăpăturile pe care le provoacă aburii. Coptul durează două-trei ore. Carnea se încearcă prin înţepare. Cînd e moale, e gata. Se scoate coca şi se pune la rece. Aşadar:

La saramură zile opt,
Şi după asta, lucru cert,
Jambonu-i bun şi copt şi fiert,
Deci fă-l cum vrei, sau fiert sau copt.

DIN BUCĂTĂRIA RUSEASCĂ: BORŞUL

DACĂ DINTRE ATÎTEA MÎNCĂRI GUSTOASE ŞI DE INTERNAŢIONALĂ FAIMĂ, DIN VARIATA

bucătărie rusească, m-am oprit tocmai la borş, cetitorul va înţelege uşor, din cele ce urmează, că aveam un motiv serios. Din tinereţea mea încă, n-am pomenit moldovan care să nu se fi fost

încredințat că a băut Cotnar roznovănesc, din marile recolte de dinainte de filoxeră, și că a mîncat borș rusesc. Dar dacă pe sticla de vin și pe lista de mîncare scrie așa, nu înseamnă că Cotnarul din pahar era chiar din via Roznovanului și de vechimea pe care o pretindea cîrciumarul, nici că borșul birtașului era chiar rusesc. În ce mă privește, cu Cotnarul avem vechi și statornice legături, borșul rusesc însă (cel adevărat) l-am descoperit de curînd, și iată în ce fel:

Într-un caiet de pe vremuri, în care transcrisesem rețete de mîncări vrednice de luare-aminte, dau și peste una intitulată borș rusesc. O dețineam de la o excelentă gospodină. Rețeta era bună, dar vroiam să-i controlez autenticitatea. Ridic receptorul și telefonez prietenului meu Costache, rugîndu-l să-mi transmită rețeta, spre confruntare, întocmai cum e dată de „Kulinaria", carte de bucate tipărită de Ministerul Industriei Alimentare din Uniunea Sovietică, pe care el o avea. Sub acest titlu nu există nici un borș, îmi răspunde Costache, nu văd în sumar decît *Ukrainskii borș*.

— Dar iartă-mă, urmă Costache, acuma plec la Focșani, vorbim de asta săptămîna viitoare.

Mi-am amintit atunci de maestrul bucătar Colea Olexiuc, ucrainean de baștină. Bag caietul în buzunar, și tiva la el. Meșterul a cetit rețeta, a zîmbit și mi-a spus:

— Din tot ce-i scris aici poate să iasă o ciorbă foarte bună, dar borșul ucrainean e cu totul altceva.

— Păi, tocmai de-aceea am venit. Aș vrea să am o rețetă de borș, așa cum l-ai învățat dumneata, acasă.

— Întîi borșul, mi-a răspuns, și pe urmă rețeta. Poate că n-o să vă placă borșul, a urmat surîzînd, ș-atunci de ce să vă mai dau rețeta?

Și amabil, șeful-bucătar Colea Olexiuc m-a invitat pentru a doua zi la el. M-am înfățișat la ora indicată. Înainte de a umple farfuriile celor patru invitați care ne aflam în jurul mesei, mi-a spus:

— Borșul rusesc pe care îl găsiți pe listele tuturor restaurantelor de lux din lumea întreagă, la noi, în Ucraina, e o mîncare populară. Compoziția lui în care intră, după cum veți vedea, și carne și unt și lapte și ouă și legume din belșug, dovedește bogăția acestui ținut. Gustați!

Toți duceau lingurile la gură, într-o tăcere solemnă. Împăcat cu sine, autorul ne urmărea mulțumit. Cînd mi-a văzut farfuria goală, m-a întrebat:

— E bun?

— Nu! i-am răspuns.

Convivii au început să rîdă.

— E foarte bun, am urmat eu, întinzînd farfuria. Ceilalţi au făcut la fel, pentru a doua şi a treia oară. Nimeni însă n-a mai mîncat altceva.

*

Cu toate că mîncasem ades foarte bune borşuri, şi pe la prieteni şi în marile restaurante, trebuie să mărturisesc că pentru prima oară mi-am dat sama de ceea ce este borşul pe care m-am deprins să-l numesc rusesc, aşa cum îl va fi mîncat Taras Bulba cu vitejii lui fii şi toţi zaporojenii. Iată reţeta lui, aşa cum mi-a comunicat-o *post festum*, meşterul Colea Olexiuc:

Pentru şase persoane

800 gr carne, de preferinţă piept gras de vacă (se întrebuinţează însă în Ucraina şi carne de oaie, porc sau pasăre). Se pune la fiert, se spumeşte, se sărează. Se taie fidea 300gr, sfeclă roşie, se freacă cu puţină sare, se pune într-o crăticioară, se umple cu borş şi se fierbe pînă se înmoaie.

Într-un alt vas, se pun să fiarbă înăbuşit în unt (la rigoare e tolerabilă şi grăsimea, dar la rigoare!): două cepe mijlocii, 150 gr morcov, o ţelină mică, două rădăcini de praz, două rădăcini de pătrunjel, tăiate cît mai subţiri (fideluţă). Cînd carnea e aproape gata, se adaugă 1/4 căpăţînă de varză dulce, 400 gr cartofi tăiaţi în cuburi mărişoare. Cînd cartofii sînt aproape gata, adăugăm legumele şi sfecla, potrivind acreala cu borş şi sărînd. Adăugăm roşii tăiate (vara), sau o lingură de bulion (în celelalte anotimpuri). Pentru a obţine o culoare frumoasă, luăm o sfeclă foarte roşie, o radem şi o punem într-o strecurătoare. Introducem strecurătoarea în oala de borş şi, tot apăsînd şi tot amestecînd sfecla, stoarcem sucul roş în borşul din oală, fără a goli conţinutul strecurătoarei. Ca să nu se decoloreze borşul, imediat după această operaţie, oala trebuie trasă de pe foc. Adăugăm mărar şi pătrunjel verde tăiat mărunt. Înainte de a servi borşul, se drege cu gălbenuş de ou, frecat în 100 gr smîntînă. Se poate drege şi fără ou, servind smîntîna separat (cine vrea pune, cine nu, nu).

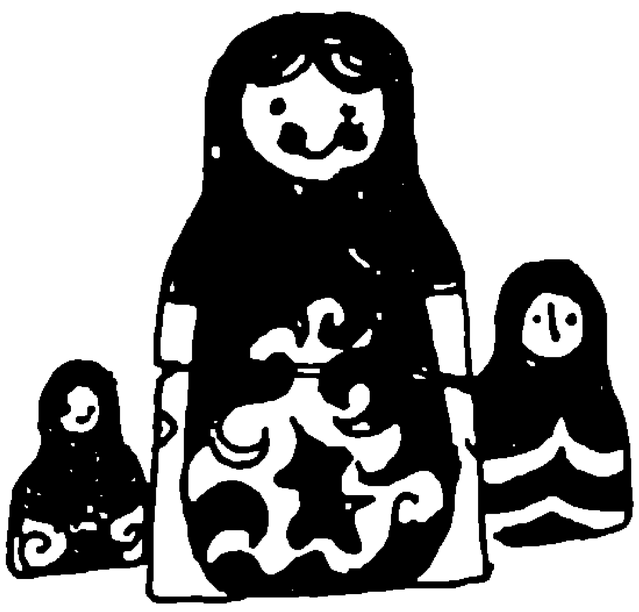
*

Acelaşi borş se poate găti şi fără carne. Dres cu ou şi smîntînă, e tot atît de gustos, mă asigură Colea Olexiuc. În unele regiuni ale Ucrainei, carnea e înlocuită cu ciuperci (hribi uscaţi) îşi încheie expunerea.

*

P.S. Atragem atenţia gospodinelor care vor aplica această reţetă că, după a doua farfurie (e greu să te opreşti la una), orice altă mîncare e de prisos.

ZRAZI



ÎN TOATE MARILE RESTAURANTE DE PE GLOB, NU SE POATE SĂ NU FIGUREZE PE LISTA DE

mîncare specialităţi care, atunci cînd nu sînt denumite cu un nume propriu de rezonanţă slavă, să nu poarte cel puţin menţiunea *à la russe*. Am avut însă ades prilejul să mă încredinţez că aceste denumiri sînt în bună parte fanteziste şi datorită unor executanţi, cînd nu mercantili, greşit informaţi. Asta mă face să socot oportună comunicarea cîtorva reţete autentice. Le deţin de la o meşteră în bucătărie şi le-am experimentat pe toate, cînd nu cu un profesionist, cu prietenul meu Costache. Le dau în vileag, în dorinţa de a contribui, în măsura puterilor mele, la sporirea repertoriului bucătarilor şi gospodinelor ţării mele.

Pentru a obţine gustoasa mîncare indicată de titlul de mai sus, e nevoie:

De-un kilogram, şi chiar ceva mai mult, carne de vacă, de preferinţă muşchi (fileu). În lipsă de muşchi, putem întrebuinţa acea parte a pulpei pe care măcelarii o numesc capac.

Tăiem carnea, dîndu-i o formă dreptunghiulară, de lăţimea unei palme. Subţiem apoi carnea cu ciocanul de lemn. Cu cît o batem mai mult, cu atît mai bine. În cazul că nu avem muşchi, o batem pînă devine străvezie. Cînd ajunge în această fază, sărăm şi piperăm. Odată sărată şi piperată, ungem bucăţile de carne cu una din următoarele două tocături:

1. Pesmet amestecat cu ceapă şi mărar tocat şi puţin rumenit în unt, sau
2. Ciuperci tocate mărunt, rumenite şi ele în unt.

Stratul de tocătură nu trebuie să depăşească în grosime un centimetru.

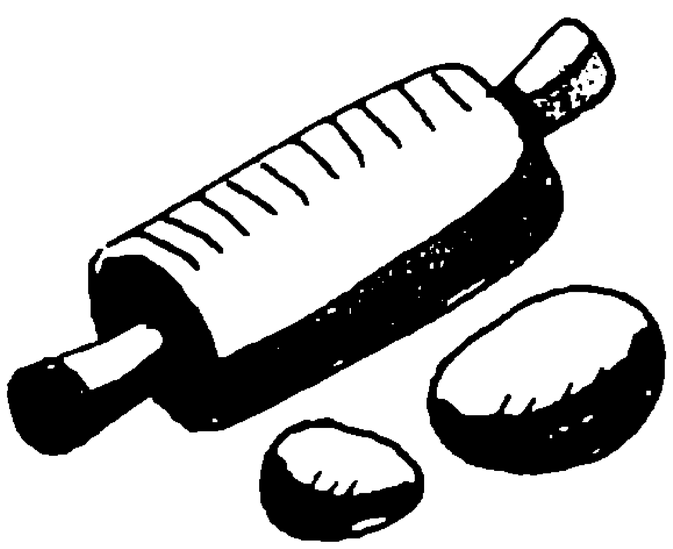
Se rulează bucăţile de carne unsă şi se leagă cu sfoară, dîndu-li-se forma unui mititel, ceva mai măricel. Ruladele se rumenesc bine pe toată suprafaţa lor, în unt topit, la tigaie. După asta se aşează

într-o cratiţă, se acoperă cu un pahar de smîntînă, un pahar de supă de carne şi un pahar de vin bun (supa de carne poate fi înlocuită cu sos de roşii). Se pune apoi la cuptor, unde se lasă un ceas, la foc molcom.

*

P.S. Mîncarea aceasta e preţuită mai ales în partea de nord şi e însoţită, uneori şi pe alocuri, de o fiertură de sfeclă tocată sau de caşă (Caşă = mămăligă de hrişcă).
Cercaţi !

UMPLUTURĂ ÎN ALUAT



NU CUNOSC OBÎRŞIA ŞI NICI NUMELE AUTORULUI ACESTEI GUSTOASE MÎNCĂRI. EL VĂDEŞTE O

rafinată imaginaţie culinară. Meştera gospodină, care a pregătit mîncarea, a binevoit să-mi transcrie şi modul de preparaţie, dintr-un caiet gros, conţinînd un mare număr de reţete. Era la masă şi prietenul meu Costache.
— Aprobi? l-am întrebat rîzînd.
Pe cînd se servea a doua oară, Costache mi-a răspuns, cu gura plină: Da!
Regretînd că nu pot informa cetitorul asupra istoricului mîncării, mă mulţumesc să-i transcriu la rîndu-mi reţeta (fac şi eu ce pot!), începînd cu aluatul şi terminînd cu tocătura.
Pentru fabricarea aluatului, sînt necesare:
2 ouă
125 gr untdelemn
250 gr smîntînă consistentă
1/2 linguriţă sare
1/2 kg făină
Se amestecă laolaltă toate acestea şi se frămîntă bine aluatul care rezultă din amestec. După ce aluatul a fost îndeajuns frămîntat,

se întind din el două foi: una mai mare și una mai mică. În foaia mare se va așeza umplutura, pe cînd cea mai mică va servi de capac acestui recipient comestibil. Foaia mare se așează într-o formă rotundă de tort, cu fundul și pereții unși în prealabil cu unt. Aluatul trebuie așezat în formă, întinzîndu-l pe pereți în sus, pînă aproape de margine (1 cm). Marginea vasului trebuie să fie demontabilă, pentru ca forma aluatului scos de la foc să nu sufere. Ajunși aici, punem aluatul la rece, adică foaia mare în forma ei, și cea mică pe fundul de lemn.

Pentru a obține tocătura, procedăm în felul următor: fierbem o găină cu toate zarzavaturile. După ce a fiert, cu un pahar mare de orez și trei pahare din zama găinii, facem un pilaf. Orezul nu trebuie complet fiert, căci va merge și la copt. Sărăm, piperăm. Aici, un amănunt: în umplutură pot intra sau ouă răscoapte, sau ciuperci, sau și una și alta.

Presupun că nu avem decît ouă. În cazul acesta, fierbem cinci ouă tari. Scoatem carnea găinii de pe oase și o tocăm mărunt. Aducem forma de la rece și așezăm un strat de pilaf, un strat de carne tocată și iarăși un strat de pilaf. Tăiem ouăle răscoapte mărunt și le așezăm toate peste stratul de pilaf, potrivind în așa fel ca stratul de ouă să fie cam la mijlocul umpluturii. Peste stratul de ouă punem un strat de orez și peste el un alt strat de tocătură de găină, peste care punem ultimul strat de pilaf. După ce apăsăm umplutura cu o lingură de lemn, vine rîndul capacului de aluat. Îi dăm forma conică și, după ce-l lipim de jur-împrejur, îi facem o gaură la mijloc, prin care aburii, care altfel ar amenința pereții aluatului, provocînd crăpături, se pot elibera, ca din craterul unui vulcan-miniatură. Cu o pană muiată în gălbenușul unui ou, ungem capacul de aluat și punem la cuptor, unde lăsăm circa 45 minute. Ș-acum:

Propunere firească:
Cred că la așa dejun
Nu se poate să lipsească
Și o sticlă de vin bun.
(Cel ce vrea să mă asculte,
ia mai multe).

P.S. Cînd avem la dispoziție și ciuperci, ele trebuie rumenite în unt și amestecate cu tocătura de găină.

SPECIALITĂŢI REGIONALE

FIECARE POPOR PREZINTĂ PARTICULARITĂŢI REGIONALE VREDNICE DE LUAT ÎN SAMĂ. ALTFEL

fel cîntă, altfel joacă, altfel se îmbracă omul de la munte, altfel cel de pe ţărmul mării... şi altfel mănîncă. Înregistrarea şi tălmăcirea manifestărilor muzicale, coregrafice şi poetice e în întregime de competenţa folcloriştilor specializaţi. Consemnaţi în această rubrică şi neavînd dreptul să depăşim pragul bucătăriei, pentru a nu băga nasul (vorbim la figurat, se înţelege), în oale străine, ne vom mărgini să ne ocupăm de sus-pomenitele particularităţi, din punct de vedere exclusiv culinar.

În cărţile de bucate apărute la noi, ca şi pe listele de mîncare de pe la toate birturile din ţară, Ardealul, Oltenia, Dobrogea şi Moldova îşi au locul lor bine determinat. Muntenia, nu! M-am întrebat totdeauna: de ce? Bucătarii munteni au dovedit, în multe privinţi originalitate şi imaginaţie. Au incontestabile merite care nu pot fi trecute sub tăcere. De unul din ele ne vom ocupa în rîndurile de mai jos, dînd la iveală reţeta unei mîncări, pe cît de gustoasă, pe atît de uşor de gătit şi de puţin costisitoare.

Burta de vită cornută, aliment hrănitor şi gustos, rar întrebuinţată în celelalte regiuni ale ţării, a dat prilej bucătarului din Muntenia să creeze ciorba de burtă şi tuslamaua, specialităţi bine cunoscute şi apreciate. Dar şi burta de porc a fost utilizată în această parte a ţării şi, cel ce va încerca să aplice reţeta ce urmează, va trebui să convie că nu fără temei. Iată reţeta:

Se iau mai multe burţi de porc, întregi. Se pun într-un vas şi se opăresc cu apă în clocote. Se rad bine cu cuţitul de toate zbîrciturile. Urmează o operaţie migăloasă şi de lungă durată: ca burţile să fie perfect curăţite, trebuie îndelung frecate cu sare de bucătărie din belşug, sau cu făină de păpuşoi (porumb), pînă ce capătă o culoare albă, imaculată.

Se pun la o parte una, două sau cîte burţi întregi dorim să facem. Celelalte se pun la fiert cu două-trei cepe. Trebuie să fiarbă mult şi bine. După ce au fiert destul, se scot cu lingura de spumuit şi se aşează pe un fund de lemn. Se taie apoi bucăţele şi se trec prin maşina de tocat carne, împreună cu două-trei cepe (după

cantitatea de burtă). Se sărează și se piperează, întrebuințînd piper pisat sau boabe (după plac). Se adaugă orez fiert numai pe jumătate, verdeață tocată mărunt (mărar și pătrunjel) și se umplu cu această tocătură burțile nefierte, pe care le-am pus deoparte. Se coase cu ață și se pun la fiert în zama în care au fiert burțile tocate. După ce au fiert bine pe mașina de gătit, le mai băgăm și la cuptor să mai fiarbă și acolo, la foc mai molcom. Scoase de la cuptor, le servim cu salată sau murături.

*

Aceasta e rețeta clasică. Dar burțile, odată umplute și cusute, se pot pune la copt de-a dreptul în cuptor, într-o cratiță în care, pe lîngă un corp gras, am pus o ceapă și un morcov. Și acum:

Ia bun confrate bucătar,
În orice punct din țară ești,
Gustînd, închină un pahar
Și pentru cel din București.

CIORBA DE BURTĂ ȘI TUSLAMAUA

DACĂ ACESTE GUSTOASE SPECIALITĂȚI MUNTENEȘTI, ÎN CARE BUCĂTARII DIN BUCUREȘTI

excelează, nu ar fi aproape în tot restul țării ignorate, și pe alocuri desconsiderate, rîndurile de față ar fi de prisos. Dar în afară de ciorbă, sau, cum i se mai zice, „schimbea", și de tuslamaua care se prepară în același timp și în același vas, din burta bovinelor se fac foarte bune șnițele și chiftele, a căror preparație nu diferă întru nimic de cele obișnuite. S-ar zice că peste Milcov și Carpați boii și vacile nu au burtă pentru practicienii artei culinare. Cu toate acestea, burta nu încetează de a fi un aliment gustos, foarte hrănitor, reconfortant și ușor de procurat, în toate anotimpurile. Despre ciorba de burtă, cu Caragiale în frunte, bucureșteanul zice, că *drege*. Și așa este. Dar această fericită expresie nu se aplică numai cheflilor care au trecut măsura și, mai la ziuă,

înainte de a rupe foaia de la calendar, simt nevoia unei acrituri reparatoare. După o ciorbă de burtă luată în urma unui drum lung sau a unei munci grele, omul se simte deodată bine dispus şi înzdrăvenit. Iar după petrecerea din noaptea Anului nou, în afară de ciorba de potroace, de curcan, tradiţională în ţara Moldovei, ce poate fi mai oportun şi mai salutar decît o ciorbă de burtă fierbinte şi bine gătită? Aşa că, dacă reţetele pe care le dau acum şi aici în vileag vor ispiti gospodinele de prin Ardeal şi Moldova, îndemnîndu-le spre obicei nou, publicarea lor îşi va găsi o suficientă justificare.

*

Cea mai importantă operaţie în prepararea acestei ciorbe o constitue curăţirea burţii de impurităţi. Pentru aceasta e nevoie, fie de sare de bucătărie, fie de făină de păpuşoi (mălai), fie de sacîz... şi de răbdare. Procedeul e următor:

Burta de bou (sau vacă), laolaltă cu picioarele, se pune într-un vas şi se opăreşte cu apă clocotită. Pe urmă, aşa cum am arătat în articolul în care era vorba de burta de porc, se rade cu cuţitul pe toate zbîrciturile şi se freacă mult şi stăruitor, precum mai sus s-a scris, cu sare, cu mălai sau cu sacîz. Cînd arată burta ca culoarea hîrtiei pe care scriu, se pune la fiert într-o oală cu multă apă, cu două-trei cepe şi zarzavaturi de supă. Se lasă să fiarbă şapte-opt ore. În caz că apa scade prea mult, se mai adaugă. Burta e gata atunci cînd se poate rupe cu mîna, şi carnea de la picioare atunci cînd cartilajele se desprind de pe os. Le scoatem atunci cu lingura de spumuit. Picioarele le punem deoparte şi le lăsăm să se răcorească puţin. Burta o taie fiecare după cum îi place: unii subţire ca fideaua, alţii ceva şi chiar mult mai gros, pînă la o lăţime de un deget şi de unsprezece centimetri lungime. Pentru tuslama tăiem în bucăţi mici partea mai grasă, precum şi toate pieile şi cartilajele de pe picioare.

Pentru ciorbă întrebuinţăm bucăţile de burtă tăiate lunguieţ, aruncîndu-le în zama în care au fiert şi adăugînd verdeaţă, adică mărar şi pătrunjel. Le lăsăm să fiarbă, pînă ce dau în vreo două clocote. Se sărează şi, cine vrea, piperează. Înainte de a servi ciorba, e recomandabil s-o batem c-un ou şi iaurt. E bine, de asemeni, ca acel ce are ciorba în farfurie să găsească în preajmă-i şi ardeiul verde adiacent. Dacă ardeiaşul e prea agresiv, îi scoţi sîmburii şi nervurile şi, după ce-l faci harcea-parcea c-un cuţit, răspîndeşti bucăţile hăcuite în ciorbă: o înviorează şi-i dă un miros plăcut. Dacă ai pe masă şi oţet de vin, faci ce vrei, pui sau nu pui, în orice caz, însă, eu mă simt dator să amintesc cetitorului că ceva mai bun la această ciorbă, ca hreanul ras chiar atunci deasupra-i, nu poate fi.

Pentru tuslama, pui într-un castron bucăţile tăiate, pe care ai grijă să presari usturoi pisat şi puţin din zama în care a fiert burta, înainte de-a fi o înăcrit cu iaurt.
Oţetului şi hreanului li se dau aceeaşi întrebuinţare ca la „schimbea".

PIFTIE DE COCOŞ BĂTRÎN

NU ŞTIU CE-MI VENISE ÎN ZIUA CEEA, DAR, PE CÎND PRIETENUL MEU COSTACHE ÎŞI PĂZEA

cratiţele la foc, m-am trezit cîntînd:

Cic-a fost un moş
Ş-avea un cocoş.
Nu cînta, cocoşule,
Sai de joacă, moşule!

— Ce-i asta? mă întrebă Costache.
— Un cînticel comic, zic, dintr-o comedie-vodevil, pe care am văzut-o în copilărie, cu circa jumătate de veac în urmă.
— Lumpatius vagabondus, preciză Costache. Îmi amintesc şi eu. E vorba, pare-mi-se, de-un urs care mînîncă lupul; lupul mînîncă vulpea şi

Vulpea lîngă moş
Mîncă pe cocoş.

— Întocmai, zic. Şi la urmă:

A venit un drac
Şi i-a luat pe toţi.

Aşa-i, Costache.
— Ei bine, se încruntă Costache, şi autorul piesei şi moşul sînt nişte gogomani.

— De ce, Costache?

Apoi bine, amice, să lase el, moşu, vulpea să-i mănînce cocoşul, în loc să-l mănînce el?

— O fi fost cocoşul bătrîn, Costache.

— Ai dreptate! Găina bătrînă face zama bună.

— Asta nu ştiu, dar ştiu bine că dintr-un cocoş bătrîn poţi face o piftie extra.

— Adevărat?

— Ştii bine că nu glumesc, cînd e vorba de lucruri serioase.

— S-auzim, Costache!

— Piftia de cocoş tînăr nu-i acătării, începu Costache. Cocoşul bătrîn e gelatinos. Musai să-l faci piftie, că de altceva nu-i bun.

— Dar cum o faci?

— Dacă nu ştii, stai, ascultă şi-nvaţă!

— Iaca, stau!

— După ce decapitezi bătrînul, îi smulgi penele, îl cinătuieşti şi-l opăreşti.

— Nu-i mai bine să-l treci prin flacără?

— Asta cînd bagi pasărea în frigare sau la cuptor, savantule, dar nu mă-nvăţa, că nu-ţi mai spun.

— Nu te-nvăţ!

— Aşadar, odată toaleta preliminară făcută, pui cocoşul la fiert. Apa trebuie să depăşească cu două-trei laţuri de mînă carnea din oală şi nu strică să pui, odată cu pasărea (dacă ai) şi un picior de viţel (partea de jos). Sărezi, spumuieşti bine şi laşi să fiarbă descoperit, la foc moale (focul iute turbură zama). Pui în oală două cepe întregi, curăţate de coajă. Nici un altfel de zarzavat. Cînd se desprinde cărnea de pe oase şi zama devine cleioasă, scoţi oala de la foc, strecori şi pui (dacă şi cît îţi place) usturoi pisat. Usturoiul trebuie şi el strecurat, ca să nu-şi lase decît gustul şi... aroma. Pui într-o formă zama, ca de două degete. Laşi să se închege şi garniseşti stratul de gelatină cu un rînd de felii de ou răscopt. Mai pui zamă deasupra, tot cam de două degete, şi-o laşi şi pe ea să prindă consistenţă. Peste stratul acesta pui carnea zdrenţuită (fără oase) şi o laşi să se prindă. Cînd o serveşti, o scoţi din formă, răsturnînd-o pe o farfurie rotundă.

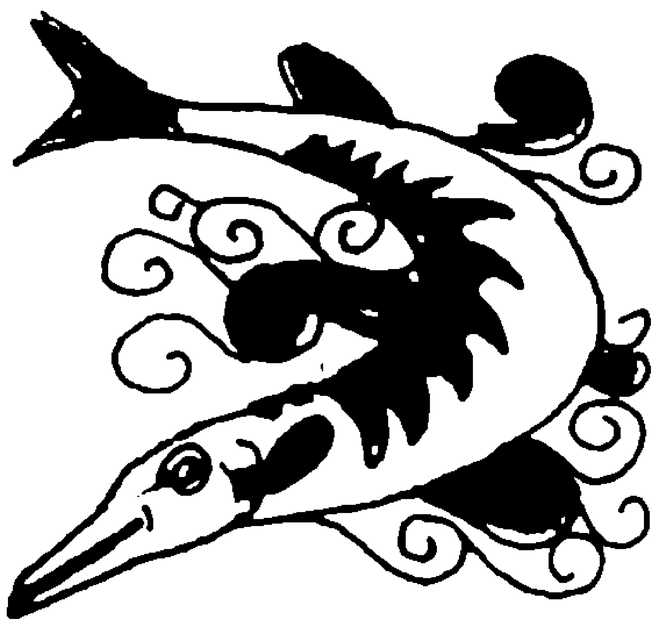
— Gata?

— După ce răsturnăm piftia pe farfuria rotundă, o punem la rece şi ne vedem de treabă.

Zicînd acestea, Costache trase de la foc cratiţa pe care o păzea, se duse la dulăpiorul a cărui cheie o avea totdeauna la el şi, deschizîndu-l, puse mîna pe-o sticlă de pelin, exclamînd:

— Nu cînta, cocoşule!
Eu, n-am de lucru şi-i răspund:
— Fă-l piftie, moşule!
Costache se înoruntă uşor, cu sticla-n aer:
— Cuviinţă!

ŞTIUCA



DESPRE ACEST PIRAT AL RÎURILOR ŞI HELEŞTEIELOR, CU DREPT CUVÎNT NUMIT RECHINUL

apelor dulci, n-aş fi ştiut mare lucru, dacă bunul meu prieten Costache nu m-ar fi lămurit. De la el am aflat, de pildă, că din voracitatea ştiucii crescătorii de peşte trag însemnat folos, aruncînd, în anumite proporţii şi după anumite socoteli ale lor, un număr de ştiuci în lacurile şi bazinele în care cresc crapi, lini şi caraşi. Ştiuca îi hăituieşte fără încetare, ceea ce-i face să mai piardă din grăsime şi să aibă o carne mai sapidă. Crapul de prin iazuri şi lacuri, îndeosebi, lăsat de capul lui, se sihăstreşte în mîl, unde trîndăveşte ca un adevărat pustnic de baltă. Dacă nu l-ar scoate ştiuca din bîrlogul lui, fugărindu-l prin apă şi amenînţîndu-l cu cei şapte sute de dinţi ai ei, aşa netrebnic miros de mocirlă ar prinde crapul de apă stătută, că nici n-ar mai fi comestibil. Ştiucile care mănîncă orice, cînd nu întîlnesc în cale alţi peşti, broaşte, şerpi de apă, boboci de raţă, de gîscă sau pui de lebădă, se mănîncă între ele. Într-o baltă în care n-ar fi decît ştiuci, în curînd vreme n-ar mai rămîne decît una, sortită, fără scăpare morţii prin inaniţie. De aceea s-a şi băsnit atîta asupra acestui peşte, în adevăr ciudat. Prietenul meu Costache mi-a atras chiar atenţia asupra unei poveşti, acreditată de cîţiva naturalişti, de altfel serioşi. Ei afirmă că în muzeul de la Mannheim, se află încă scheletul de şase metri lungime al unei ştiuci, care ar fi cîntărit circa 200 kg cînd a fost pescuită, aproape trei sute de ani după ce fusese aruncată în nu mai ştiu ce lac, de nu mai ştiu care împărat german.

— Că s-o fi aflînd în muzeul din Mannheim un asemenea schelet, cred. Dar că scheletul e al unei ştiuci, s-o creadă ihtiologii, eu nu cred, îşi încheie Costache expunerea.

*

Dar să lăsăm poveştile şi să ne întoarcem la ale noastre.
Aşadar, simbăta trecută, prietenul meu Costache mi-a telefonat de dimineaţă:
— Fă-ţi timp liber pe la ceasul prînzului şi treci pe la mine. Dacă nu mă găseşti în bucătărie, coboară în pivniţă. N-o să-ţi pară rău.
Dacă a spus el, Costache, că n-o să-mi pară rău, de bună samă că nu pentru vreun necaz de-al lui mă convoacă, ci, mai degrabă, după obicei, pentru a noastră laolaltă desfătare.
La orele douăsprezece fix eram la Costache. L-am găsit în pivniţă, unde terminase de tras în sticle o balercuţă de Drăgăşani zglobiu. Am suit veseli scările, fiecare purtător a cîte două sticle, vorba lui *Jaques Tournebroche*: „una din precauţie şi una pentru echilibru.“
În bucătărie ne aştepta o surpriză. Un prieten de-al lui Costache, pescar cu undiţa, îi lăsase pe masă un bileţel şi o frumuseţă de ştiucă, de peste trei kilograme. Plăcut impresionat de acest binevenit prinos, umplu două pahare şi, ridicîndu-l pe-al meu, astfel grăiesc:

Măi Costache, fiindcă ştiu că
Ştii cum se prepară-o ştiucă,
Rogu-te frumos, fă bine
Şi mă-nvaţă şi pe mine.

COSTACHE

Bine, dar de ce-mi vorbeşti,
Tu, în versuri despre peşti?

EU

Văd că te-am contaminat
Şi ciupi coardele la liră.

COSTACHE

Asta e adevărat,
Drăgăşanii mă inspiră.

EU

Bolurile-s înversate,
Fă tu versuri, eu bucate.
Ce-o să iasă, vom vedea
Măi Costache.

COSTACHE

Nici aşa!

EU

Vinu-i bun şi viaţa rozã.

COSTACHE

Asta poţi s-o spui şi-n prozã.

EU

Cum doreşti şi la mulţi ani,
Tot cu ştiuci şi Drăgăşani.

*

Acum, începu Costache, să trecem la fapte. Să scot numai icrele şi să fac o salată şi pe urmă om vorbi. Pe cînd scotea icrele din ştiucă, astfel grăi Costache: mult mă mir, colega, cînd cetesc prin manualele de bucătărie străine, cum că icrele de ştiucă ar fi otrăvitoare. Auzi dumneata! Otravă! Dar bine, iubitule, românul le mănîncă de cînd hăul şi dudăul, şi n-am pomenit să fi murit cineva din asta.
Odată salata făcută, Costache duse peştele la rece, umplu paharele şi îşi urmă voroava: ştiu ce vrei, o reţetă. Apoi, dragule, reţete ştiu eu multe, dar nu-s toate de nasul matale. Ştiucă umplută, prăjită sau tocată, îi mînca mata mai întîi la mine. De ţi-o place, ţi-oi da şi reţetă, de nu ţi-o place, de ce să ţi-o mai dau? Deocamdată, ţi-oi da o reţetă mai uşor de executat. O ştiu din copilărie. E foarte indicată pentru un debutant în arta culinară. Iată ce ai de făcut:
Mai întîi, faci toaleta ştiucii, ca oricărui alt peşte cu solzi. Pui apoi într-o tingire o bucată bună de unt. Adaugi morcov şi ceapă tăiată mărunt, frunză de ţelină, pătrunjel, puţin rozmarin, o foaie de dafin, cîţiva căţei de usturoi (cinci-şase), cuişoare. Le pui să fiarbă două ceasuri în vin îndoit cu apă. Strecori zama prin-

tr-un şervet. Legi capul peştelui cu sfoară, ca să nu se desfacă, pui peştele într-un vas oblong de fiert peşte, cu zama de mai sus. Sărezi şi adaugi piper boabe. Acoperi recipientul cu o pînză curată şi pui peştele la foc blajin, lăsîndu-l să fiarbă, fără clocot, alte două ore, ceva mai mult sau ceva mai puţin, după mărimea peştelui. Cînd e gata, scurgi zama şi serveşti peştele pe-un şervet aşezat pe-o farfurie, cu garnitură de pătrunjel fiert.
Răsolul acesta e bun şi rece şi cald. Cînd îl serveşti cald, îl acomodezi cu sosul care-ţi place.

*

— Trebuie să-ţi atrag atenţia, urmă Costache, că ştiuca, a cărei carne albă nu e niciodată prea grasă, e contrar opiniei curente, un peşte gustos şi uşor de digerat, *cînd e bine gătit*.
— Mulţam, Costache, da nu mai destupăm o butelcă?
— Cum vrei mata, şi pe urmă-om mai bea.

AN NOU

NOUL AN BATE LA UŞĂ ŞI TOAMNA NU SE ÎNDURĂ SĂ PĂRĂSEASCĂ CIŞMIGIUL. INTRASEM

în grădină pe Ştirbei Vodă şi mă îndreptam spre bulevardul 6 Martie*. O rază jucăuşă de soare blajin lumina vîrful unui copăcel, ale cărui frunze de şofran decolorat aminteau penelul şi paleţa lui Luchian. Pe-o alee lăturalnică, o fetişcană cu obrajii rumeni ca merele ionatan, ţinea în braţe un copil. Încotoşmănat în vestminte albe ca frişca şi cu ochii lui mari şi negri, conturaţi parcă cu compasul, copilul părea pastişa unei pînze de Tonitza. În fundul aleii mi s-a părut că recunosc în trecătorul care se plimba solitar şi gînditor ca, un adevărat peripatetician, pe vechiul meu prieten Costache. În adevăr, el era.
— Ce faci, Costache?
— Prostii!
— Cum aşa?

* Azi, bulevardul Gh. Gheorghiu-Dej *(n.ed.)*.

— Știi bine că de Anul nou îmi place să adun la mine cîțiva prieteni și să-i primesc cum trebuie.
— Știu, Costache, tocmai eu să nu știu?
— Ei bine, dragă prietene, află că bătrînul tău prieten Costache, dus în ispită ca cel mai hututui dintre geanabeți, a dat toți banii puși deoparte întru nobil și măreț scop, ca să-și cumpere un magnetofon. Pricepi?
— Pricep, Costache, ba te și aprob.
— Auzi vorbă! Și ce mă fac cu revelionul? Nu sîntem mulți, opt sau nouă inși, dar orișicît!
— Ascultă, Costache, zic, țuică ai, tescovină ai, spumă drojdie ai, pelin ai, vin ai, slavă Domnului, restul e moft.
— Crezi mata! Dar eu aș vrea o masă bogată și în același timp economicoasă.
— Cum s-ar zice, cu porcul vîndut și cu slănina-n pod.
— Cam așa ceva.
— Nu-ți fă sînge rău, Costache. Rezolvăm noi problema. Hai cu mine!

Ajunsesem taman în colțul pe care-l face bulevardul cu strada Brezoianu. La „Gambrinus", care va să zică.

Intrăm în local și după ce străbatem cele două săli și vasta bucătărie, bat la ușa odăiței în care meșterul bucătar Colea Olexiuc meșterește iscusite mîncări pentru sute de guri. Cu toate că orele de servici trecuseră, el lucra încă. Cu un cuțit subțire, lung ca un stilet și ascuțit ca un bisturiu, șeful-bucătar făcea găuri într-o ceapă, cu o viteză de scamator. Odată cele patru-cinci găuri făcute, trăgea de codiță și ieșea o zarnacadea. O așeza frumos pe marginea uneia din farfuriile cu mîncări reci, destinate vitrinei, și reîncepea operația. Pe mai multe farfurii aliniate pe masa dreptunghiulară, o sumedenie de alte flori comestibile așteptau să li se distribuie același rol decorativ. Niște boboci de trandafir, făcuți din cartofi și colorați cu zamă de sfeclă, l-au dat gata pe Costache:

— Mare artist, mi-a șoptit.

I-am expus meșterului, cum s-ar zice, scopul vizitei.

— Se poate, a răspuns cu amabilitate Colea Olexiuc. Pentru asta însă, poftiți mîne, la 7 sara, la mine. Noi, profesioniștii, urmă el, potrivim mîncările din ochi. Ca instrumente de precizie nu avem decît gustul și mirosul propriu. De aceea, atunci cînd dăm în vileag o rețetă, aceste instrumente trebuie verificate cu centimetrul, centigramul și centilitrul, pentru uzul amatorilor (Costache înghiți în sec).

A doua zi, la ora indicată, eram în garsoniera meșterului Colea Olexiuc.

— Mîncările sînt pe masă, mi-a spus. Dacă vă plac, rețeta urmează.
Am gustat, ne-a plăcut, am mulțumit.
Și-acum, iată meniul alcătuit de colea Olexiuc și unele din respectivele rețete:
1. Rulouri de heringi cu măsline (pentru țuică),
2. Pateu de ficat de porc sau pasăre.
3. Tobă
4. Friptură de purcel (sau curcan) înăbușită (ambele pot fi înlocuite cu o găină grasă).
5. Plăcintă cu nuci.
6. Brînzeturi și fructe
7. Cafele
8. Coniac.

RULOURI DE HERINGI

Pentru opt persoane

Se desărează bine doi heringi. Se taie în lung, se jupoaie de piele și se scoate șira spinării cu oasele. Se taie fiecare jumătate în trei fîșii lungi. Se aleg măsline mari și se învelește fiecare măslină cu cîte o fîșie de hering. Pentru a fixa felia de hering, se trece prin ea și prin maslină o scobitoare. Înainte de a servi, se stropesc cu untdelemn.

TOBA

Pentru prepararea tobei trebuie: o beșică uscată de porc sau un mat gros de vită, 4 picioare de porc, tăiate scurt, sau două obișnuite, 2 urechi, 1 limbă, jumătate dintr-un cap de porc, 100 gr șoric și 500 gr carne slabă de porc. Capul, picioarele și urechile se pîrlesc bine la foc și se pun în apă caldă. Se rade apoi șoricul și se pune totul la fiert într-o cantitate de apă de două ori mai mare decît carnea din oală. Cînd începe să fiarbă, se ia spuma și se șterge vasul pe margini de urmele de spumă. Se sărează și se pun cîteva boabe de piper. Limba, șoricul și carnea, fierbînd mai repede, trebuie scoase mai întîi, lăsînd capul și picioarele să fiarbă înainte. Acestea sînt fierte cînd carnea se desprinde ușor de pe oase. Numai atunci scurgem zama. Cantitatea de zamă scursă trebuie să fie egală cu cantitatea de carne pe care am scos-o de pe

oase. Dacă zama depăşeşte această cantitate, se reduce, punînd-o din nou la fiert cu oasele de pe care s-a scos carnea. Carnea se taie în fîşii de 4 — 6 cm lungime şi 1 — 2 cm lăţime. Limba se taie în felii groase. Se sărează, piperează şi se adaugă usturoi bine pisat şi, cine vrea, coaja rasă de pe o lămîie. Această operaţie se face atunci cînd carnea e călduţă încă, pentru ca ingredientele adăugate să-i poată transmite aroma. Cînd totul e gata, se scoate beşica de porc sau maţul gros din apa în care au fost ţinute din ajun, pentru a se muia, se freacă cu felii de ceapă şi cu sare, se spală cu 100 gr oţet, se clăteşte cu apă rece şi apoi se umple cu conţinutul de mai sus şi cu zama respectivă. Beşica odată umplută se coase de două ori şi se pune într-un vas de dimensiunea tobei. Se fierbe în apă 10 — 15 minute. După fierbere, se scoate din vas şi se lasă 10 minute să se răcească. După asta, se aşează între două scîndurele. Pe scîndura de deasupra se pune o greutate egală cu greutatea tobei, pentru a o presa şi ai da forma dorită. Înainte de-a o servi, se ţine 24 de ore la rece. Se poate păstra astfel două săptămîni. Pentru a fi păstrată mai mult, se afumă, ceea ce-i dă un gust şi mai plăcut.

PLĂCINTĂ CU NUCI

Se freacă bine trei gălbenuşuri cu 100 gr zahăr. Se adaugă 150 gr unt tăiat în bucăţi mici şi o lingură de smîntînă sau lapte şi se freacă pînă ce amestecul devine spumos. Se răstoarnă deasupra 300 gr făină care a fost cernută pe o planşă. Se adaugă o lingură de rom, un pic de praf de copt, praf de vanilie şi o jumătate de coajă de lămîie rasă. Totul se amestecă repede, aşa ca în două minute să se obţină o cocă pe care o lăsăm, cel mult o oră, şi cel puţin o jumătate de oră, la rece. Între timp, prăjim 100 gr nuci pe care le sfărîmăm cu chilugul pe o planşetă. Punem la fiert două pahare cu apă şi un sfert de baton de vanilie sau 150 gr zahăr vaniliat (un pachet). Cînd dă în fiert, adăugăm un pahar cu pesmet alb, amestecat cu 20 gr cacao sau 50 gr şocolată rasă. Tragem vasul deoparte şi adăugăm albuşul rămas, bătut cu 50 gr zahăr, plus nucile. Din coca ţinută la rece se ia jumătate şi se întinde o foaie de mărimea şi forma unei tăvi de copt, în care o şi introducem şi o punem în cuptor pînă se întăreşte coca, fără a se coace deplin. Se scoate din cuptor şi se toarnă peste ea umplutura. După asta se acoperă cu o altă foaie, obţinută din cealaltă jumătate de cocă. Se dă la copt, fără să se ungă cu ou, presărîndu-se însă zahăr tos, ca să prindă rumeneală. Se coace pînă cînd prinde o culoare frumoasă. După ce se scoate din cuptor, se taie felii şi se presară zahăr pudră, peste.

Şi acum, iubiţi cetitori, ai acestei rubrici, nu-mi rămîne decît să vă urez un an nou fericit, spunîndu-vă:

Nu uitaţi, ciocnind paharul
Cu „Spumos“ sau „Ottonel“,
Nici pe Colea bucătarul,
Nici pe mine.

PĂSTOREL

ASPICUL

O CETITOARE ÎMI SCRIE CĂ A EXECUTAT ÎNTOCMAI MENIUL ALCĂTUIT DE ŞEFUL-BUCĂTAR CO-

lea Olexiuc pentru prietenul meu Costache, cu prilejul revelionului, exprimîndu-şi totodată regretul că nu am comunicat prin „Magazinul“ decît unele reţete, şi nu pe toate. Măcar că ştiu şi eu, îmi scrie domnia-sa, să frig un purcel, un curcan sau o găină, aş fi curioasă să ştiu cum procedează în acelaşi caz un specialist, recunoscut ca atare pînă şi de mofturosul dumitale prieten Costache. În încheiere, cetitoarea mă roagă, că în caz că nu voi încredinţa tiparului celelalte reţete din pomenitul meniu, să-i comunic măcar cum prepară Colea Olexiuc aspicul, ştiind că acest şef-bucătar, căruia îi mulţumeşte prin mine pentru reţetele date, este un neîntrecut meşter al bufetului rece. Iată:

— Dar, mai întîi, ce-i aspicul? m-a întrebat odată prietenul meu Costache.

— Ce să fie? i-am răspuns. Ia, o piftie care s-a înălţat în grad. Costache al meu, care a învăţat mai repede de la mine să versifice, decît eu de la el să gătesc (se vede treaba că-i mai uşor), mi-a răspuns c-o epigramă:

Tu nu ştii găti nimic,
Însă cine ştie,
Cînd ţi-o face un aspic,
Te-a făcut piftie.

Îmi dau seama că cea mai bună replică ar fi fost să-l poftesc la o masă, la care toate mîncărurile să fie preparate de mine. I-aș fi potolit, desigur, avîntul epigramatic. Dar n-am avut cruzimea asta. În schimb, nu voi pomeni o iotă despre felul lui Costache de-a prepara aspicul (căci are felul său, bată-l să-l bată!), ci numai de al lui Colea Olexiuc, așa cum mi-a cerut cetitoarea.

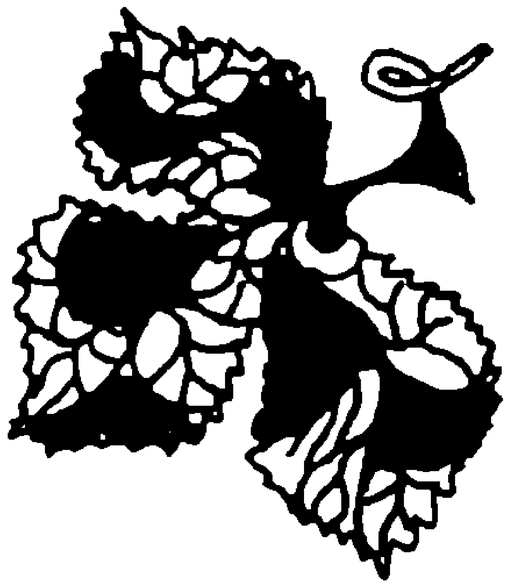
*

Deci:
Ca să obție un kilogram de aspic, Colea Olexiuc pune la fiert $1^1/_2$kg oase de vițel sau 700 gr șoric de porc. După ce a spart și opărit oasele, le bagă în apă rece și le pune la fiert. Cantitatea de apă are grijă să fie de trei ori mai mare decît greutatea oaselor. Lasă oasele să fiarbă încet, pînă ce scade lichidul la mai puțin de jumătate. În momentul acesta strecoară și pune din nou la fiert. După fierbere, purcede la clarificare, precum urmează. La o cratiță al cărei smalț să fie intact, fără de cea mai mică crăpătură. Pune în ea 4 albușuri de ou, pe care le bate de cîteva ori cu telul. Adaugă: 100 gr apă rece, 2 cepe, o țelină, un morcov tăiat felii subțiri, 200 gr vin, 10 boabe de piper, $^1/_2$ frunză de dafin, cîteva fire de tarhon, o lingură de oțet de vin, $^1/_2$ carne slabă de vită, dată prin mașina de tocat. Amestecă bine totul. Peste acest amestec toarnă zama de oase, strecurată și răcită pe jumătate, puțin cîte puțin, amestecînd-o neîncetat. O potrivește din sare. Pune din nou la fiert întregul amestec pe marginea plitei, așezînd vasul pe două cărămizi. Îl lasă să fiarbă, vorba ceea, în zama lui, pînă ce scade și se coagulează albușul.
— Dar ce rost are albușul? întreb nedumerit.
Olexiuc surîde (Costache ar fi rîs de-a binelea).
— Pentru clarificare. Albușul absoarbe elementele care turbură lichidul.
— Pe urmă?
— Mai lăsăm să fiarbă, mă lămurește Colea Olexiuc, pînă cînd zama ajunge la tăria dorită.
— Și de unde știi cînd a ajuns zama la tăria dorită?
— Foarte simplu: punem la rece cîteva picături din zama fiartă. Dacă se întăresc imediat, operația e terminată. Scoatem de la foc și strecurăm.
— Prin pînză? întreb.
— Se poate și prin pînză, dar e preferabil prin etamină, își încheie Colea Olexiuc lecția practică.
Acest aspic lichid îl pune în forme și cu el își glasează diferitele preparate: ouă, pește, cărnuri, pateuri, etc. La nevoie aspicul întărit îl pune din nou la foc și, lichefiindu-l, glasează cu el ce vrea.

Şi acum, că am răspuns cetitoarei, mă adresez şefului-bucătar Colea Olexiuc şi prietenului meu Costache, bucătar amator, dar iscusit, astfel grăind lor:
— Ambii faceţi aspic bun, deşi cu metode deosebite, şi amîndoi puneţi vin în el. Ştiţi amîndoi, de asemenea, că soiul vinului hotărăşte calitatea aspicului. De aceea, mă simt dator să vă spun amîndurora, căror vinuri din ţara noastră (aici e sectorul meu), cade-se să le daţi precădere în această preparaţie: Cotnarul matur (din „Grasă“ şi „Fetească“), Segarcea („Frontignon“), Crăciunel („Muscat-Ottonel“), Murfatlar („Pinot-Chardonnay“) —
„Pentru cei care nu sufăr vinurile aromate, „Steinäger“ sau „Traminer“ de Tîrnave.
Aveţi ceva contra?

P.S. Se foloseşte în prepararea aspicului şi coniacul, dar dacă nu e de primă calitate e mai bine să lipsească.

SĂRMĂLUŢE ÎN FOI DE VIŢĂ



ACUM, ÎN TOIUL IERNII? ÎŞI VOR ZICE UNII CETIND TITLUL DE MAI SUS, ÎN PLIN IANUAR.

Şi de ce nu? La mai toate „Aprozarurile“, poloboacele, cu foi de viţă conservată în saramură, atît aşteaptă. Dar nu foile de viţă din poloboacele „Aprozarului“ din colţ m-au făcut să mă gîndesc la sarmale. Caragiale m-a stîrnit. Ce-i drept, nu direct, ci prin una din creaturile sale. L-aţi ghicit: Mitică! El este! Pe urmele lui Lache şi Mache şi altor cimotii din aceeaşi făină, Mitică a dezertat şi el din unitatea lui livrească şi circulă printre noi cu nulitatea lui socială. E aidoma celui din carte, că doar Caragiale e tatăl legitim al tuturor Miticilor de pe glob antumi şi postumi. Toţi seamănă şi, Doamne! mulţi mai sînt!
Pe cel la care mă refer, l-am găsit la o nepoată a prietenului meu Costache, distrînd cu lafuri şi talafuri un grup de şcolăriţe.
Cînd am sosit eu, Mitică propunea micului grup să dezlege o enigmă.

— După ce a trecut Rubiconul, zicea Mitică, Cezar a găsit pe zidul casei sale, scrise de o mînă rămasă pînă azi necunoscută, următoarele cuvinte, în ordinea în care le scriu eu, încheie Mitică, însemnînd pe o foaie de hîrtie:

Cesar
maleb
une.

— Primul cuvînt e clar, urmă Mitică, dar din ce limbă sînt şi ce vor să spună cele ce urmează?
— Din limba elină, spuse o fetişcană plinuţă şi cu ochi jucăuşi.
— Ba din limba feniciană, interveni o alta.
— Ba-i chiar pe româneşte, sări Mitică.
— Cum aşa?
— Ce sarmale bune, puse el capăt controversei, umflîndu-se în pene.

L-am lăsat pe Mitică să-şi digere succesul şi m-am dus de-a dreptul la „Aprozar“ (Vasile Lascăr, colţ cu Fucik), de unde am luat un kilogram de foi de viţă din poloboc. După ce am luat şi un kilogram de carne de vită de la măcelăria de-alături, m-am întors acasă (doi paşi!). Am pus carnea la rece şi foile de viţă în apă de la robinet (e necesar să stea douăsprezece ore în apă, ca să se desăreze). Acestea făcute, i-am telefonat lui Costache, poftindu-l pentru a doua zi la prînz. Cu înalta lui aprobare (s-a servit de trei ori), dau în vileag reţeta:

Aşadar, foile de viţă se cumpără în ajun şi, după cum mai sus s-a scris, se pun în apă rece. Înainte de a proceda la tocarea cărnii, se scurge apa rece de pe frunze şi se opăresc cu apă clocotită. Se curăţă şi se taie vreo cinci-şase cepe şi se prăjesc în unt. Se trece de două ori prin maşina de tocat, atît carnea, cît şi ceapa prăjită şi răcită. În tocătură pun unii şi o ceşcuţă cu orez bine spălat(eu sînt contra). Se amestecă totul bine, se pune sare şi piper pisat şi se adaugă cîte un pic de apă rece, tot amestecîndu-se, pînă ce devine carnea pufoasă. Se scoate nervura frunzelor şi, pe un fund de lemn, se taie în patru fiecare foaie de viţă. Se pune umplutura în mijlocul foii de viţă şi se învîrt sarmalele. Operaţia aceasta cere oarecare meşteşug. Sărmăluţele (denumirea o indică), trebuie să fie mici (ceva mai mari, dar nu prea mult, decît o măslină mare). În cratiţa în care le punem aşezăm un strat de unt proaspăt, pe care îl acoperim cu cîteva foi de viţă. Aşezăm peste ele un rînd de sărmăluţe, apoi iar cîteva bucăţele de unt proaspăt şi, peste el, alt rînd de sărmăluţe. Cînd cratiţa e aproape plină, turnăm deasupra bulion de roşii şi borş, cît să acopere aproape sărmăluţele. Dacă borşul e prea acru, îl mai potolim cu apă. Acoperim cratiţa

și o punem să fiarbă pe mașina de gătit, la foc domol. La nevoie, se mai adaugă puțin borș, apă caldă sau zamă de carne (cel mai bine). Pe urmă le băgăm acoperite la cuptor, unde le lăsăm pînă se rumenesc. Ca și sarmalele în foi de varză, sărmăluțele acestea sînt mai gustoase a doua zi. La reîncălzire, le sporim simțitor sapiditatea, turnînd peste ele un pahar de vin alb.
Mîncarea aceasta e moldovenească, și în Moldova sărmăluțele se fac *rătunde*, cum zic moldovenii. Dacă formei sferice îi substituim forma cilindrică, practicată ca mai comodă în restul țării, desigur că gustul nu suferă nici o schimbare, dar, vorba cîntecului:

Ce porți, lele, chelbea-n cap?
Dacă-i moda, ce să fac?

Nu rimează da-i adevărat.

*

P.S. Peste aceste sărmăluțe nu strică să pui puțină smîntînă consistentă sau iaurt (mai ales vara, căci mîncarea, în fond, e estivală), servite, și una și altul, separat.

POST FESTUM

Cînd după bal sau altă noapte mare
Îl prinde ziua obosit și dacă
Vrea omul, cît de cît, să se refacă
Spre a se duce teafăr la culcare,

Se știe că-n această-mprejurare,
În timp ce vinul scade în bardacă,
O ciorbă, nu se poate să nu-i placă,
Căci numai ea îl pune pe picioare.

Încăul, cînd în zori se simte turtă,
Băgînd ardei în ciorba cea de burtă,
Încet-încet, sorbind-o se reface.

Eu însă, astăzi adevăr zic vouă,
Deşi prefer o ciorbă de potroace,
Am să vă dau aici, reţetă nouă.

*

Plictisit de polemica în care se angajează cele două tabere care se formaseră la masa prietenului meu Costache, una susţinînd ciorba de burtă, cealaltă potrocul, cu gîndul la domniile-voastre, iubiţi cetitori, am aşternut pe hîrtie, în colţul de masă în care mă aflam, sonetul de mai sus. Eu unul, ştiam bine că prietenul meu Costache, care în tot timpul acestei discuţii n-a făcut decît să surîdă cu o abia simţită ironie, pregătise pentru încheierea petrecerii o ciorbă tot atît de oportună şi salutară, ca şi acele mai sus pomenite, care făceau obiectul disputei, dar fără carne. Ştie el ce ştie, Costache!

În noaptea aceea, prietenul meu Costache împlinise nu mai ştiu cîţi ani (şaizeci, spunea el, dar mînţea).

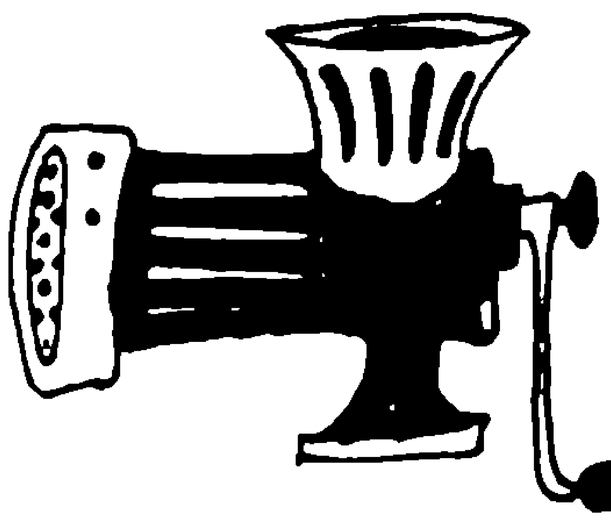
Scosese Costache, ca la o zi ca aceea, şi-o „Crîmpoşie“ îmbinată cu „Gordană“, de Drăgăşani, la cega răsol, şi o „Crăcană“ de Nicoreşti la friptura de curcan şi-un „Pinot-Chardonnay“ de Murfatlar la plăcinta cu mere. Aburii „Murfatlarului“ îmbujoraseră toate feţele şi discuţia luase foc. Ca om cu doxă şi bună praxă, Costache le-a dat la toţi cafele amărui, ba celor prea încinşi le-a pus şi ceva cenuşă în ele. Iar cînd, prin crăpăturile jaluzelelor trase, a început să răzbească lumină de zi, Costache a pus pe masă castronul cu ciorbă şi polonicul adiacent. După ce-a umplut farfuriile, s-a aşezat la locul lui aşteptînd, sigur de sine şi de ciorba sa. Era, în adevăr, mai presus de orice aşteptare. Şi, apropiindu-se de mine:
— Ştiam c-ai să-mi ceri reţeta. Iat-o!
Şi-mi întinse un carton de carte de vizită pe care însemnase modul de preparare. Transcriu:
Punem în 4 litri de apă: două ţeline mari, două rădăcini mari de pătrunjel, doi morcovi mari şi două cepe de apă. Le tragem pe toate la o răzătoare destul de groasă, pentru a le reduce la dimensiunea unor fire de tutun, tăiat gros. Le punem la foc blajin şi le lăsăm să fiarbă trei ceasuri. Cînd lichidul scade la circa 2 litri, adăugăm un litru de zamă de castraveţi muraţi în apă (zama poate fi şi de gogonele). Le lăsăm să tragă un singur clocot. Separat,

amestecăm bine smîntînă groasă, cu două gălbenuşuri de ou. Amestecul drege borşul, borşul, drege omul.

*

Se ştie că, mai totdeauna, sfîrşitul petrecerilor coincide cu începutul bîrfelii. Ei bine, în acei vrednici de aducere aminte zori de zi, odată ajunşi în stradă, un comesean burtos şi cu mare poftă de mîncare a declarat:
— Trebuie să mărturisesc că nu regret ciorba de burtă.
— Nici eu potroacele! i-a răspuns un gîgan, slab ca o scîrleică, cu o puternică voce de bas profund.
Te pui cu Costache?

SECRETUL UNEI TOCĂTURI



— CARNEA, DE TOATE PROVENIENŢELE, BOU, PORC, VÎNAT CU PĂR SAU PANĂ, LEGUMELE

toate, ouăle răscoapte, orătăniile de tot soiul, trecute prin maşină sau tocate, fie cu satîrul, fie cu scule speciale, fie bătute în piuă (după caz), au astăzi o largă întrebuinţare, atît în industria alimentară, cît şi în ospătăriile publice şi în gospodării. Cînd, unde şi de către cine se va fi introdus această modalitate de a trata comestibilele, n-aş putea spune, pot spune însă că ea marchează un mare progres al artei culinare. Cîte nu se fac din tocătură? Salam, ghiudem, tobă, crenvurşti, lebărvurşti şi alte mezeluri, mititei, patricieni, caltaboşi, chiftele, sarmale, pîrjoale, pateuri, ardei umpluţi, patlagele roşii idem, varză aşijderea, dovlecei tot astfel etc. etc.
Cu aceste vorbe şi-a încheiat prietenul meu Costache o adevărată prelegere despre tocătură şi umplutură, pe care a debitat-o în faţa cîtorva prieteni strînşi în jurul mesei lui, după ce ne-a onorat cu nişte praz umplut, aşa cum ştie el.
Aceste spuse, prietenul meu Costache destupă o sticlă de „Feteasca neagră“ de la Cîrjoaia, care, uitată în pivniţă şi descoperită la timp, dormita într-un paneraş prăfuit, cu mîner; îi trase cu mare băgare de samă dopul, lăsînd-o aşa culcată cum se afla, îşi turnă,

de abia-de abia înclinînd uşor sticla, un fund de pahar, îl adulmecă, îl gustă şi după ce, cu faţa luminată, se rosti: merge! ne umplu şi nouă paharele.
— Mîncare moldovenească, vin moldovenesc, spuse el.
— Cum, şi prazul e moldovenesc? sări un musafir care îl acuza pe Costache de regionalism culinar.
— Cînd e umplut cu carne de puicană ca acesta şi cînd mai are şi Cotnar în sos, da! îi răspunse Costache dîrz.
Fără să-şi dea sama că făcuse un vers, musafirul exclamă:

— De mîncări moldave, nu e chip să scap.
— Dînsul carne toacă, tu ne toci la cap!

îi răspunse un poet care se afla printre noi.

— Bardule, de versuri socoţi că mă tem?
— Încetaţi gîlceava, rogu-vă să bem!

interveni autoritar Costache, punînd capăt acestei polemici incipiente.
— În adevăr, vinul acesta trebuie băut în tăcere şi cu smerenie, spuse cel mai bătrîn dintre noi.
Ca să schimb vorba, zic:
— Nu vreau să turbur armonia acestei agape amicale, cerîndu-ţi reţeta prazilor umpluţi, zic, adresîndu-mă prietenului meu Costache, dar în ceea ce priveşte tocăturile, vechea ta experienţă, nu te-a dus la formularea unor legi generale?
— Ba da, mi-a răspuns Costache. Numărul tocăturilor e infinit şi fiecare soi de tăcătură îşi are reţeta proprie. Îndeobşte însă, mai toate se leagă cu ou. În cazul acesta, ouăle intră în amestec, în proporţie de două la kilogramul de carne. Ceea ce trebuie să mai ştii, e că la această cantitate de tocătură se pun circa 30 gr sare albă, amestecată cu piper pisat şi, în caz că reţeta indică şi coniac să nu pui mai mult de un decilitru.
— Şi care crezi că e cea mai bună tocătură naţională? întrebă cel cu interpelarea în versuri.
— Cea mai bună! sări bătrînul. Vorbeşti ca un şcolar care îşi întreabă tatăl: care e cel mai deştept sau cel mai frumos om din lume?
— Întrebarea nu e atît de absurdă pe cît s-ar părea, răspunse Costache. În ceea ce priveşte tocăturile, ca şi în celelalte sectoare, gastronomice, fiecare ţinut din ţară şi-a dat în vileag preferinţele, ducînd la perfecţie ceea ce i-a plăcut mai mult. În ce mă priveşte pot spune, de pildă, că cei mai buni caltaboşi i-am mîncat în Ol-

tenia, cei mai buni cîrnaţi şi alte preparate din carne de porc, în Ardeal, şi cei mai buni mititei şi patricieni, la Bucureşti, Ploieşti şi în alte oraşe din Muntenia. Bucătarilor şi gospodinelor din Moldova, însă, le revine meritul că, în afară de (fiindcă vorbim de tocături) pîrjoale de pasăre, de carne amestecată (porc şi viţel), sarmale de varză dulce, înăcrită cu borş sau aguridă şi fierte-n vin, chifteluţe marinate în oţet de vin (nu cu tarhon, ci numai cu măsline), praz umplut, cum aţi mîncat adinioarea ş.a. le revine meritul, zic, de a fi născocit perişoarele cu smîntînă care, făcute după reţeta clasică, sînt suficiente pentru a face gloria oricărei bucătării. Dar, mîncatu-le-aţi vreodată la faţa locului?

— Chiar săptămîna aceasta, răspunse un inginer, care sosise dintr-o inspecţie de la Roman, alaltăieri.

— Unde? La cine?

— La o profesoară de menaj.

— Ionica Pocriş?

— Exact!

— Mi-e nepoată, sări Costache, eleva mea!

— Atunci înţeleg!

— Şi cum ţi-au plăcut perişoarele?

— Mărturisesc, răspunse inginerul, că sosul în care înotau, comparat cu alte sosuri similare, răspîndea o mireasmă subtilă, tot atît de caracteristică şi, în acelaşi timp, tot atît de greu de exprimat prin vorbe, ca aceea a Cotnarului bătrîn. Eram ispitit să cer reţeta, dar nu ştiu ce m-a făcut să-mi închipui că în această inefabilă mîncare se ascunde o mare taină şi că ospitaliera gazdă, tocmai ceea ce vroiam să aflu n-o să-mi spuie.

— O să-ţi spun eu, îi răspunse Costache, care, după cum se vede, era în toane bune. În adevăr, urmă el, prepararea acestei mîncări cere să ştii un anumit secret de laborator. De vreme ce l-ai bănuit, eşti vrednic să-l afli. Dar eu aş dori să-l afle toată lumea, căci cunoaşterea lui n-ar face decît să sporească prestigiul bucătăriei noastre — şi fără de asta pe bună dreptate preţuită. Ceea ce-ţi voi dezvălui e foarte simplu şi uşor de realizat: avem, în mai multe regiuni ale ţării, o ciupercă numită zbîrciog, pe care, pentru sapiditatea şi delicatul ei parfum, o putem, cu drept cuvînt, socoti trufa noastră, dîndu-i aproape aceleaşi întrebuinţări casnice. Ştiu că zbîrciogi se găsesc prin Ardeal, Prahova, şi probabil şi prin alte ţinuturi din ţară. În Moldova, după primele ploi de primăvară, zbîrciogii abundă, mai ales prin preajma mănăstirilor din Munţii Neamţului. Cît sînt proaspeţi, gospodinele din Moldova îi gătesc cu smîntînă, ca şi în restul ţării, în spuză, ca la mănăstiri, ba chiar umplute (şi asta-i o specialitate). Dar vremea zbîrciogilor nu ţine mult. Cam două-trei săptămîni. Cînd sînt pe ducă, gospodinele prevăzătoare înşiră zbîrciogii pe sfoară şi-i pun la

uscat, după care îi păstrează la cămară. Ei bine, în timpul iernii, puşi în apă cu sare, zbîrciogii îşi revin şi se gătesc întocmai ca cei proaspeţi. Şi acum, ne apropiem de secretul sosului pe care l-ai mîncat la Roman.

Din zbîrciogii uscaţi, atunci cînd prepară un pui cu smîntînă, sau perişoarele despre care am vorbit, zdrobindu-i cu chilugul într-o piuă de marmură, gospodinele moldovence obţin o pulbere fină. Cu această pulbere îngroaşă ele sosul. *Acesta e secretul.*

Numai aşa, sosul în care înotau perişoarele pe care le-ai mîncat la nepoata mea de la Roman a căpătat catifelarea pe care ai constatat-o şi mireasma de care ne-ai vorbit. De altfel, la acest fel de mîncare, a cărui reţetă o găseşti în mai toate cărţile noastre de bucate (în afară de secretul pe care l-am divulgat), bunele gospodine nu uită să arunce în fiertură şi un pumn-doi de zbîrciogi reînviaţi în apă sărată şi care nu se deosebesc prin nimic de cei proaspeţi.

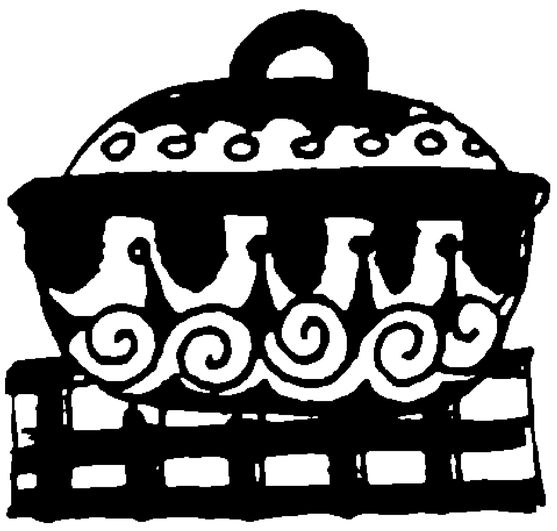
— Praf în ochi! exclamă cel cu interpelarea.

— Ba numa-n perişoare! îi răspunse Costache.

— Bine, Costache, zic eu, dar nu s-a gîndit nimeni să arunce cîteva ciuperci şi-n maşina de tocat, ca să se încorporeze în tocătură?

— E o idee! exclamă prietenul meu Costache, înveselit. Vom cerca!

SUFLEU DE PÎNE USCATĂ



GREŞESC ACEI CE CRED CĂ PRIETENUL MEU COSTACHE E MIZANTROP. NU-I MIZANTROP DELOC.

Pare el uneori, ce-i drept, cam ursuz, dar e om vesel la inima lui şi mucalit. Ingres ţinea morţiş să fie violonist, şi nu era. Costache ţine să fie bucătar, şi este. Dar, vorba cîntecului:

Şi dacă e şi dacă nu-i,
Fiecare cu meteahna lui.

Cetitorul își va fi aducînd poate aminte de lecția pe care și-a permis să i-o dea prietenului meu Costache o pramatie de strănepoată, învățîndu-l, față de martori și taman de aniversarea lui, cum se prepară o salată verde. După mutra pe care a făcut-o Costache atunci, în fața acestei prezumțioase impertinențe, toți cei de față credeau că vechiul meu prieten nu-și va mai vedea nepoata, pînă la istovul zilelor sale. Nici gînd! Prietenul meu Costache s-a mulțumit s-o facă, *coram populo**, salba dracului, și i-a trecut necazul. Cea mai bună dovadă e că, la cîteva zile după scîrbavnica întîmplare, fiind onomastica strănepoatei, Costache i-a preparat cu mîna lui o bunătate de pateu de iepure în aspic, dăruindu-i și trei sticle de „Pinot-noir" de Segarcea, ca să-i priască pateul. Dar asta nu înseamnă că a renunțat să-i dea și el lecții nepoatei, ori de cîte ori se ivește prilejul. Și iată că, nu mai departe decît ieri la prînz, s-a ivit. Poznașa strănepoată, care, orice s-ar zice, îl recunoaște ca șef, venise să-i ceară sfatul asupra felului de a prepara sosul la tocănița de purcel, mîncare în care prietenul meu Costache e neîntrecut. Dacă n-aș fi fost și eu de față, poate că fata ar fi scăpat mai ieftin. Așa însă, ca să-i mai scurteze nasul, înainte de a-i da rețeta sosului, Costache a supus-o unui mic examen teoretic. Eu eram bucuros, căci, întotdeauna cînd se brodește să fiu de față la scene de acest fel, mă înapoiez acasă cu niscaiva cunoștințe în plus, din care tragem foloase practice, atît eu, cît și o bună parte din cetitorii „Magazinului".

*

— Tocăniță de purcel ai spus? începu Costache, zîmbind pe sub mustețile cărunte, tăiate pe oală (se putea oare mai potrivit pentru un bucătar?). Te-nvață moșu, fetițo, cum să nu? Dar mă gîndesc că mîne-poimîne, am să te văd și pe tine la casa ta, cu bărbat sprincenat, soacră acră, și poate că și liotă de copii mai afurisiți ca tine, și m-aș bucura să mă încredințez că știi să-ți duci barca. De-aceea, ia spune-mi tu, rogu-te, ce faci cu resturile de pîne de la masă?

Strănepoata se roșise ca bulionul:

— Ce să fac? Ca toată lumea: le pun la uscat, le pisez în piuliță și le fac posmag.

— Adică pesmet, interveni Costache.

— Noi îi zicem posmag.

— Ca la *Eș*.

— Ca-n toată Moldova.

— Bine, dar altceva nu știi să faci din pînea uscată?

* În public, în fața poporului. Expresie întîlnită în Horațiu „Arta poetică" *(n.ed.)*.

— Drept să-ţi spun, nu ştiu.
— Nu-i nimic, ştie moşu. Tu, învaţă! Am să-ţi prepar la vedere un sufleu de pîne.
Fetiţa pufni de rîs:
— Sufleu!
— Întocmai. Ai să vezi cum.
Costache îşi încheiase şorţul şi-şi pusese tichia pe cap. Apoi, făcînd gesturi de scamator, anunţă:
— Hocus, pocus, Filipus! Încep!
Şi către mine:
— Tu scrie, că dacă-i greşi reţeta, ca bun amic ce-mi eşti, pe mine vei da vina.
— Nu te îndoi de asta, i-am răspuns, pregătindu-mă de scris.
— Aşadar, scrie: preparaţie pentru patru persoane. Sîntem numai trei, dar eu fac pentru patru.
— Cu gîndul la al cincilea?
— Lasă prostiile!

*

Prietenul meu Costache îşi începu operaţiile, punînd la o parte, pe masă, patru ouă, după care a fabricat, din praf şi apă, un pahar şi jumătate de lapte, atrăgîndu-ne atenţia că laptele trebuie să fie gros. După asta, pe măsură ce lucra, ne-a dat explicaţiile:
— Înmuiem în lapte, după cum vedeţi, atîta franzelă cît să sugă tot laptele. Aşteptăm să se moaie bine. După ce s-a muiat, o frămîntăm cu furculiţa, pînă ce obţinem pasta pe care o aveţi în faţă. Acuma, radem puţin, în lipsă de parmezan, caşcaval uscat. Eu îl pun din ochi, dar pentru că vouă vă lipseşte experienţa, e bine să cîntăriţi 250 gr. Încorporăm în pastă aceste patru gălbenuşuri. Sărăm un pic albuşurile şi le batem pînă se fac spumă. Amestecăm totul şi învîrtim uşor, precum fac eu. Adăugăm o lingură de supă cu unt topit şi o turnăm în această formă de cozonac, pe care nu trebuie să uităm s-o ungem cu unt. O băgăm la cuptor la foc potrivit.
— Şi-o lăsăm, cît? întreb.
— Douăzeci de minute.
— Ai uitat ceva, Costache!
— Ce-am uitat? se oţărî el.
— Că în timpul acesta bucătarul şi elevii trebuie să bea un pelin.
— Ba n-am uitat deloc. Pelinul e între geamuri, la rece, şi paharele pe masă.
La a treia turnătură, sufleul era gata. Ghicitor să fi şi tot nu-ţi poţi da samă din ce-i făcut. Cînd l-a pus pe masă, Costache avu fericita idee să ne ofere şi smîntînă.
— Bună combinaţia asta de rece şi cald, zic.

— Te cred, răspunse Costache.
— Să ştii că mîni prepar şi eu sufleul şi te poftesc la masă.
— Îmi pare rău, zice, dar n-o să pot veni. O să-l cetesc însă în „Magazinul".

RASOL

AŞTEPTAM ÎN FAŢA UNEI VITRINE PE CALEA VICTORIEI, CA PRIETENUL MEU COSTACHE SĂ

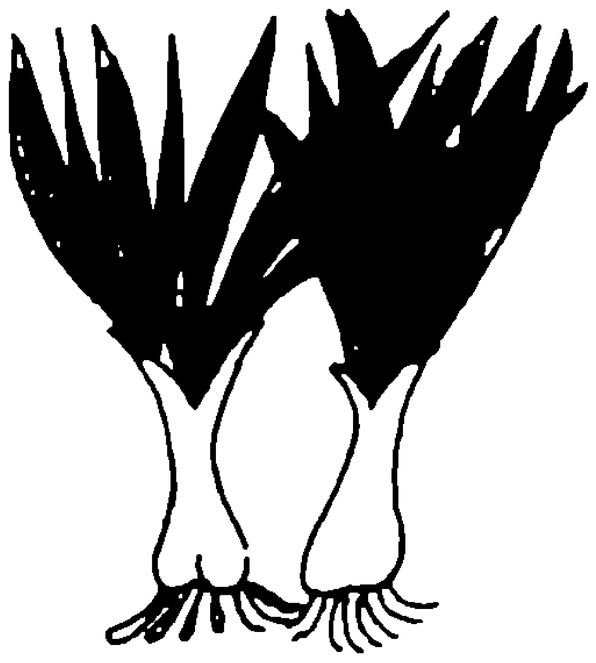
se hotărască, între două cravate, una roşie cu dungi albastre şi una albastră cu dungi roşii, cînd un uriaş bărbos, cu lavalieră şi pălărie cu borduri largi, ca ale muşchetarilor lui Dumas-tatăl, îl bătu pe umăr:
— Ce faci, Costache?
— Tu eşti, Victore? Cînd ai venit?
După care, se îmbrăţişară.
Am aflat cu acest prilej că uriaşul, medic de spital la Cluj, fusese coleg de bancă cu prietnul meu Costache şi că nu se văzuseră de la absolvirea şcolii. Costache îl pofti să ia în ziua următoare prînzul la el. Uriaşul îi spuse:
— Ştiu că eşti, Costache dragă, un iscusit bucătar, dar pentru mine nu face să te osteneşti cu mîncări complicate.
— Dar ce, bre, crezi oare că mă gîndesc să-ţi fac cotlete de crocodil sau piftie de rinocer?
— Nu m-ai înţeles, Costache. Eu n-am, ca tine, apetit de lup şi stomac de struţ. Evit sosurile şi mîncările grele. O supă gospodărească şi-un răsol m-ar mulţumi deplin.
— Şi ce preferi tu, supa sau răsolul?
— Se înţelege că răsolul.
— Ei bine, mîne vei mînca răsol.
A doua zi, pe cînd ne aşezam la masă, doctorul care nu uitase convorbirea din ajun întrebă:
—Ascultă, Costache, de ce te-ai interesat tu, ieri, dacă prefer răsolul supei, şi invers?
— Iubite prietene, dacă întrebarea aceasta mi-ar fi pus-o un poet, sau un teoretician, ca dumnealui (şi arătă spre mine), nu m-aş

fi mirat. Dar tocmai tu, medic, urmaş al lui Hipocrat, să nu ştii atîta lucru?
— Ce să ştiu?
— Că niciodată un bucătar bun nu-ţi va propune supă *şi* răsol, ci supă *sau* răsol.
— De ce această alternativă?
— Pentru că nici unul din aceste feluri nu poate atinge perfecţia, decît în dauna celuilalt.
— Cum aşa?
— Uite cum: ca să obţii o supă bună, trebuie să pui carnea la fiert, cu oase şi zarzavat, *în apă rece*. Dacă vrei însă un răsol bun, începi prin a pune carnea şi celelalte *în apă clocotită*. În ambele cazuri trebuie să pui oala pe foc cînd se crapă de ziuă şi s-o scoţi abia la prînz.
— O fi, încuviinţă uriaşul, dar eu eram deprins să văd în supă şi răsol, servite una după alta, o mîncare foarte populară.
— Se cunoaşte că sînteţi citadin, intervenii eu. Dacă aţi fi trăit la ţară, v-aţi fi convins uşor că românul, care e amator de borşuri şi ciorbe, e, în acelaşi timp, ca să zic aşa, supofob.
— Dar ce diferenţă faci dumneata între ciorbă şi borş?
— Prin borş, românul înţelege apa înăcrită prin dospirea ţărîţei. Asta a şi dat numele mîncării. Ciorba e tot o fiertură, dar care poate fi înăcrită cu zamă de roşii, lămîie, aguridă (zamă de struguri necopţi) etc.
— Şi ce te face pe dumneata să crezi că ţăranului român nu-i place supa? mă interpelă uriaşul.
— Contactul cu el, i-am răspuns. În 1916 am făcut armata într-un divizion de obuziere ataşat regimentului 24 artilerie cîmp. Comandantul bateriei, şi el ofiţer de rezervă, avea mare grijă de masa trupei. Inspectam zilnic bucătăria şi gustam de la cazan. De altfel, în treacăt fie zis, supele, ciorbele şi borşurile ies mai gustoase din cazanul din tîrg decît în oala de acasă. Marea cantitate de carne şi oase, la care se adaugă zarzavatul, cu menţiune specială pentru ardeiul gras, le sporesc sapiditatea.
— Adică, dumneata pretinzi că o supă sau borş, fie de cantină, fie cazonă, e mai bună ca cea de-acasă? mă întrebă uriaşul.
— Nu te îndoi de asta, îmi sări în apărare prietenul meu Costache.
— Şi cum spuneam, urmai eu, în drum spre ţinutul Argeşului aprovizionarea se făcea foarte greu, silindu-ne ades să ne mulţumim cu pesmeţi uscaţi muiaţi în apă. Ajunşi la Curtea de Argeş, bucătarul care se învîrtise de-un bou dolofan, avu proasta idee de a-l face supă şi răsol. Am băgat de seamă că soldaţii mîncau carnea şi aruncau supa din gamelă. Supa era totuşi foarte bună.
— Ce nu vă place vouă la supra asta? i-am întrebat nedumerit.

— Nu are nici un gust, mi-au răspuns. *S-o fi înăcrit o ţîră*, ar fi fost bună, dar aşa...
Cu prilejul acesta mi-am îmbogăţit vocabularul cu două vorbe, pe care nu le mai auzisem. Unor astfel de mîncări, care nu le erau pe plac, ostaşii le spuneau *tăvărugă* sau *torocală*.
Uriaşul, care era cu gîndul tot la ce-i spusese Costache, îl întrebă:
— Şi, cum adică, măi Costache, dacă ne-ai făcut tu nouă astăzi răsol, supa o arunci, ca ostaşii dumnealui?
— Nicidecum, dar n-o aduc pe masă ca atare.
— Dar cum?
— O pun de o parte şi o folosesc, fie la sosuri, fie fierbînd în ea orez sau macaroane, aşa cum vei mînca acuş.
Zicînd acestea, Costache se ridică, ieşi pe uşă şi reveni cu răsolul fumegînd. Cine n-a gustat din el, cam greu să-şi poată închipui ce poate deveni un simplu răsol ieşit din mînă de meşter. După ce şi-a pus în farfurie o porţie de căpcăun, şi după ce a înghiţit prima bucată, uriaşul a răcnit:
— Aferim!
Costache turna vin roş în pahare şi surîdea pe sub musteaţă. Uriaşul exclamă:
— Mare meşter!
— Nici un meşteşug, îi răspunse Costache: răsolul se face singur.
— Hai, nu mai fă pe modestul!
— Nici nu mă gîndesc, dar aşa este. Principalul e să ştii alege carnea. Restul e jucărie.
Costache îşi întoarse privirea spre mine:
— După cum vezi, doctrinarule, am ales o carne grasă.
— Şi zici că singură s-a făcut răsol?
— Aproape. Am un caiet întreg cu reţete de răsol. Am ales-o pe cea mai simplă.
— Anume? întreb.
— Am dibuit la măcelărie o bucată bună de carne de la coadă. Cu toate că această carne, după cum se vede, e grasă, n-am pregetat s-o împănez cu slănină de grosimea degetului arătător, al degetului meu, se înţelege, nu al lui Victor, insistă el. Pe urmă am pus-o într-o oală de lut, cu cinci cepe, dintre care una înţepată cu un fir de cuişoare, doi ardei graşi, un morcov, o foaie de dafin, puţin cimbru, usturoi, sare şi piper. Ajuns aici, acum să văd: ce mai trebuie?
— Apă, răspunse doctorul.
— Şi cu asta, basta? se veseli Costache. Să prescrii mata răsol fiert în apă la bolnavii matale, eu unul ştiu că la acest răsol, după ce i-am pus paharul cu apă reglementar, i-am adăugat un păhărel de „Feteească“ de pe Tîrnave şi unul, mai micuţ, de coniac de Segarcea. Numai aşa am pus eu oala la foc şi, înainte de a vă

aduce răsolul pe masă, după mai bine de cinci ore de fiertură mocnită, nu mi-a mai rămas decît să trec prin sită zarzavaturile din fundul oalei şi să vă fac sosul de roşii din care vă înfruptaţi.
Uriaşul, care îşi umpluse a doua oară farfuria, exclamă încîntat:
— Bravo, Costache!

O LECŢIE ŞI DOUĂ REŢETE



AM POMENIT, DUPĂ CÎT ÎMI AMINTESC, DE MAI MULTE ORI, ÎN CRONICILE MELE, DESPRE PRAZUL UMPLUT, fără să mă opresc la preparare. Dacă pînă în clipa de faţă n-am comunicat încă reţeta acestei gustoase mîncări, e, ca să spun adevărul, pentru că rătăcisem hîrtia pe care era însemnată şi pentru că, cercînd s-o reconstitui din memorie, aveam impresia că am uitat ceva. Faptele mi-au confirmat că bănuiala mea era întemeiată şi tot bietul Costache m-a pus pe calea adevărului. Iată cum: un cetitor din Rîmnicul Vîlcea mi-a scris că neştiind adresa prietenului meu Costache, despre care a cetit aşa şi pe dincolo, mă roagă să nu mă supăr ş. c. l. că mi se adresează mie, rugîndu-mă să-i dau menţionata reţetă etc. etc. dar nu înainte de a fi cerut aprobarea prietenului meu, pe a cărui experienţă de practician se poate bizui ş.a.m.d. Cu scrisoarea de abia sosită în faţă, ridic receptorul, îl chem pe Costache şi-i cetesc pasajul care-l privea.

— Poftеşte, fu răspunsul.

Se înţelege că n-am aşteptat să mă poftească a doua oară. Peste o jumătate de oră, eram în bucătăria lui. Mă aştepta cu nerăbdare, căci ora prînzului se apropia.

— Ai noroc pe ziua de azi, mi-a spus, văzîndu-mă. Am smîntînă bună, făcută de mine şi pusă la rece, unt proaspăt şi ouă proaspete de la găinile mele, ouate ieri dimineaţă.

— Dar cu prazul umplut, ce facem? întreb cuprins de grijă.

— Asta-i treabă uşoară, mi-a răspuns. Ia întîi: un pelin.

Şi, după ce-mi umplu paharul, ridicînd şervetul sub care aştepta un morman de prazi, prietenul meu Costache îşi începu astfel prelegerea:

— Trebuie să-ţi mărturisesc, îmi spuse el, că eu consider această mîncare ca una din cele mai izbutite născociri ale bucătarilor noştri. Am temeiuri serioase să cred că ideea de a umple prazul cu tocătură a încolţit întîi în cap moldovenesc. De altfel, tot în Moldova am învăţat şi eu să gătesc această mîncare. Prazului de pe această tavă, după ce l-am tăiat, precum vezi, cam de lungimea unui deget, i-am scos miezul, lăsîndu-i numai două-trei foi. Miezul l-am pus acolo, pe farfurie, unde aşteaptă să-i vie rîndul, căci are şi el un rost în preparaţie. Să ne ocupăm acum de tocătură.
— Din ce-i făcută? întreb.
— Asta pe care o vezi, dintr-o găină bătrînă.
— Se zice că tocmai ea face zama bună.
— Pretinde proverbul, dar eu am tocat-o. Tocătura, la această mîncare, poate fi făcută din orice fel de carne. Eu prefer carnea de pasăre.
— Treci carnea de două ori prin maşină?
— Firește!
— Condimentaţia?
— Mai nimic! Opăreşti miezul scos din prazi, îl laşi să stea zece minute acoperit, îl treci prin maşina de tocat odată cu carnea, sărezi, piperezi şi asta e tot. Odată umplutura făcută, o legi c-un ou şi umpli cu ea prazii pe rînd, avînd grijă să nu depăşească marginile, nici să fie prea îndesaţi. Această operaţie cere oarecare îndeminare care nu se capătă decît prin practică.
— Acuma, urmă Costache, pe cînd umplu eu prazii, pune şi tu o lingură de unt în tigaie şi aşteaptă să se încingă untul. Dă-i drumul, că eu acuş îs gata cu umplutul.
Era prima oară cînd prietenul meu Costache îmi solicita concursul. Cînd s-a apropiat de maşina de gătit cu primul transport de prazi umpluţi pe farfurie, untul era încins. Prietenul meu Costache a pus prazii umpluţi, rînduri-rînduri, la prăjit în tigaie, întorcîndu-i cu mare băgare de samă, ca să nu iasă umplutura — zicea. După ce s-au rumenit toţi prazii, prietenul meu Costache i-a rînduit într-o cratiţă, turnînd peste ei zama de carne de la răsolul de ieri, pe care o ţinea caldă într-o oală aşezată pe marginea plitei. A acoperit cratiţa cu capacul şi a lăsat parzii să fiarbă la foc potolit, cam o jumătate de oră (preţ de două-trei păhărele de pelin). Cînd a socotit Costache că-s aproape gata, înţepînd cîţiva cu furculiţa, a purces la operaţia pe care o uitasem eu şi care e următoarea: a pus într-o tigăiţă două bucăţele de zahăr, a pus apoi tigăţia la foc şi, cînd s-a caramelizat zahărul, topindu-se, l-a stins cu zamă de carne şi l-a turnat în fiertură. A mai aşteptat să dea fiertura în vreo două clocote şi-a pus cratiţa la cuptor. Cu puţin înainte de a o scoate din cuptor, a adăugat o lingură de oţet de vin cald.

— *Acta est fabula!** exclamă Costache, încheindu-şi lecţia practică. Şi acum, pentru că am ouă proaspete şi smîntînă extra, să preparăm ceva din ele, pentru început: ochiuri cu sos de hrean.
— Ochiuri în apă?
— De obicei aşa se fac, dar pentru că avem unt proaspăt să le facem la capac.
Şi, prietenul meu Costache, în timp ce ouăle începuseră să se prindă, acoperi cratiţa cu capacul pe care îl pusese pe plită să se încingă.
— Asta, ca să le vie căldură şi de sus, îmi explică el.
Odată capacul pus, prietenul meu Costache urmă:
— Ai băgat de samă că nu pun sare decît pe albuş. Gălbenuşului nu-i place sarea. Cînd îl sărezi, de ciudă face pistrui.
Apoi, ridicînd capacul:
— Şi dacă-l laşi la foc mai mult decît trebuie, se încreţeşte ca o frunte de poet, părăsit de iubită.
Dar am uitat să spun că, înainte de a pune ouăle la foc, prietenul meu Costache pusese, peste o oală cu apă caldă, o oală mai mică cu un gălbenuş de ou în ea (adică la ceea ce se cheamă *bain-marie*). A amestecat acest ou cu smîntînă, pe care o turna încet-încet. Cînd sosul a devenit consistent, l-a lăsat în oala lui şi a trecut hrean prin răzătoare.
Cînd au fost gata ochiurile, prietenul meu Costache le-a dat formă rotundă, tăindu-le cu un pahar întors şi le-a aşezat în crăticioara umplută cu smîntîna, pe care, înainte de a pune ochiurile, a răsturnat hreanul ras.
Combinaţia mi s-a părut minunată.
— Costache, i-am spus, gustînd din oul înotînd în smîntînă cu hrean, dar sosului acesta care, deşi simplu, e excelent, i se pot găsi foarte multe întrebuinţări.
— I s-au şi găsit, mi-a răspuns prietenul meu Costache. Dintre toate întrebuinţările ce se dau acestui sos, cele mai potrivite mi se par la răsolul de găină şi la limba răsol, dar, fiindcă m-ai molipsit, urmă el şi

Pentru că acum mi-e sete
Vom trata acea mîncare
Comentînd-o pe-ndelete
În lecţiunea viitoare.

* „Piesa a fost jucată; s-a sfîrşit" — ultimele cuvinte ale împăratului Augustus pe patul de moarte *(n.ed.)*.

TARTĂ CU PRAZ

PRIETENUL MEU COSTACHE NU M-A SURPRINS NICIODATĂ ÎN FAŢA MAŞINII DE GĂTIT. EU L-AM

prins însă, în schimb, chiar astăzi, la biroul lui, făcînd, ce? Versuri! Şi adresate, cui? Mie! Iată-le:

Cu puţin talent şi artă,
După cît îmi pare mie,
Poţi să faci din praz şi tartă,
Dacă ştii bucătărie.

Însă cînd nu ştii nimica
Să găteşti la foc, băiete,
Tu mănîncă-ţi mîncărica,
Taci chitic... şi dă reţete.

— Uite ce-i, Costache, zic, după cetirea catrenelor:

De te legi de mine, bietul,
La această-ntîmpinare,
Fiindcă faci şi pe poetul
Iaca tac... dar fă mîncare!

— Şi ce anume îţi pofteşte inima! răspunse Costache.
— Mai întrebi? Ceea ce te-ai lăudat în versuri. Şi de n-ar fi bune tartele matale, să nu te aştepţi la nici un fel de cruţare, din parte-mi.
— Primesc! fu răspunsul.
— Să te văd, că de unde nu, praf s-alege, Costache, de bafta matale. Te distrug, te nimicesc, te dau la gazetă!
Măcar că glumeam, prietenul meu Costache n-a prea gustat ameninţarea.
Am intrat în bucătărie, unde, după ce şi-a pus halatul şi tichia, prietenul meu Costache şi-a început operaţiile aşa:
A pus pe masă o planşetă de lemn. A cîntărit apoi 1 kg de făină, pe care, după ce a trecut-o prin sită, a pus-o, movilă, pe planşetă.

În vîrful conic al movilei de făină, a făcut o gaură în chip de crater, a retezat un ou şi i-a vărsat conţinutul în gaură, punînd şi puţină sare şi o bucăţică de unt. Pe urmă, a început Costache să frămînte, turnînd, din cînd în cînd, cîte un pic de apă călduţă. Cînd i s-a părut coca bună, a rotunjit-o, dîndu-i forma unei mingi, a aşezat-o pe-o farfurie, a acoperit-o c-un şervet şi-a pus-o la rece, unde a lăsat-o jumătate de oră. Pe urmă, a pus-o din nou pe planşetă şi a tăiat-o în două, întinzînd jumătăţile separat. Le-a uns pe rînd pe fiecare cu unt, le-a pus una peste alta şi le-a întins din nou, împreunate, punîndu-le apoi iar la rece. Ajuns aici, prietenul meu Costache mi-a explicat:

— Aluatul poate să aştepte. Acum ne ocupăm de umplutură.

Umplutura a făcut-o în chipul următor:

A luat şase fire groase de praz, le-a tăiat în bucăţi de circa 4—5 cm lungime, le-a spălat, le-a opărit cu apă clocotită (ca să le scoată amăreala, zicea) şi le-a lăsat acoperite, preţ de zece minute. Le-a pus apoi în strecurătoare şi, după ce s-a scurs apa, le-a lăsat să se usuce.

— Acuma, mi-a spus prietenul meu Costache, fă şi tu o treabă: ia tava cea mare şi unge-o cu unt. Atîta lucru poţi face şi tu.

— M-am executat.

În timpul acesta, prietenul meu Costache, a presărat făină pe planşetă, a adus coca de la rece şi a întins-o. După ce-a întins-o pe planşetă, a pus-o în tavă, ridicîndu-i marginile cu mare meşteşug, şi a băgat tava la cuptor.

— E timpul, mi-a spus prietenul meu Costache, să pregătim un sos alb[1]. Tu cum îl faci?

— Mare lucru! zic. Unt, lapte, sare, făină.

— Aşa? sări Costache.

— Aşa scrie la carte.

— Fă mata cît vrei cum scrie la carte, dar eu făină nu pun.

— Şi cu ce-o înlocuieşti?

— Cu feculă[2]. E şi mai sănătos şi mai gustos şi mai fin.

Pe cînd polemizam astfel, prietenul meu Costache a încins unt într-o cratiţă, a pus făină de cartofi pe untul încins, învîrtind repede, şi dintr-o oală cu lapte cald, pe care o avea pe maşină, turna din cînd în cînd cîte un pic de lapte, trăgînd cratiţa la margine, fără să înceteze amestecul (ca să nu se facă amestecul cocoloaşe, zicea, pricepi?)

— Acuma e rîndul prazului, îmi explică Costache.

Între timp, a prăjit prazul într-o cratiţă cu unt încins şi l-a sărat. A turnat apoi sosul peste praz, răzînd deasupra caşcaval bine uscat. A amestecat totul. Cînd a deschis uşiţa cuptorului, alua-

[1] Béchamel *(n.a.)*.
[2] Făină de cartofi *(n.a.)*.

tul se aurise. A tras tava afară, a turnat compoziţia peste aluat şi a pus-o din nou în cuptor, la foc potrivit. După 20 de minute, tarta era gata. După ce s-a răcorit puţin, a tăiat-o Costache frumos şi ne-am aşezat la masă. Înainte de a-şi lua locul, prietenul meu Costache s-a dus să-şi răcorească faţa la robinet, căci i se făcuse obrazul ca stacojul fiert şi sudorile îi curgeau şiroaie.
— Astăzi m-am sculat de mînecate, mi-a spus el, aşa că ne-om mulţumi c-o felie de şuncă şi cu tarta asta. Ca încheiere, am eu la cămară o rămăşiţă de tort de şocolată şi-o sticlă plină de „Murfatlar".

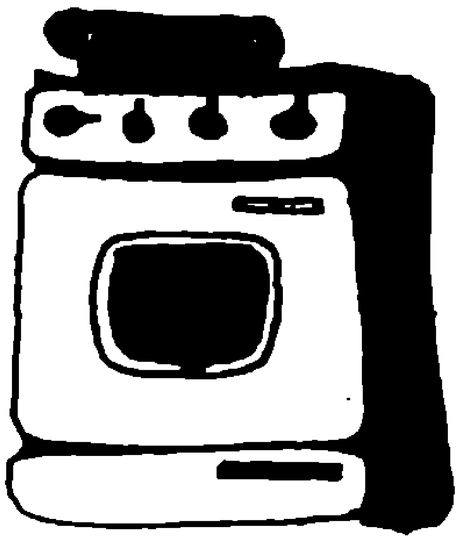
*

Tarta a fost excelentă, dar prietenul meu Costache era istovit. Cînd, ajuns la jumătatea sticlei de „Murfatlar", şi pe cînd mă pregăteam să-i torn un păhărel, am băgat de samă că prietenul meu, care-şi sprijinise cotul pe masă, îşi lăsase capul în palmă, sforăind uşor. În faţa acestei situaţii neprevăzute, am scris pe-o bucată de hîrtie:

Vin nu mai suport,
Nu mai intră-n burtă.
Am mîncat şi tort,
M-am făcut şi turtă.

Am fost silit să beau restul sticlei singur. După asta, am semnat versurile: *Costache;* şi m-am retras, pentru a redacta cronica de faţă.
Somn uşor, Costache!

CHIFLE UMPLUTE



SÎMBĂTA O PETRECU-SEM LA O NUNTĂ PRELUNGITĂ, AŞA CĂ, VORBA CEEA, NU RUPSESEM

foaia la calendar. Nu-i de mirare deci că, a doua zi, ceasul bătuse unsprezece şi eu de abia făcusem ochi. Deshidratat puţin de vinul din ajun, după două pahare de apă rece date duşcă, sorbeam din-

tr-o cafeluță amăruie, cu gîndul la un țap de bere reparator, cînd aud zbîrnîitul telefonului. Prietenul meu Costache, știind că nuntisem, mi se adresă cu glas prefăcut:

— Mă iartă că te trezesc cu noaptea-n cap, dar am nevoie de tine.

— Care-i porunca?

— La brutăria de lîngă tine se vînd, pare-mi-se, chifle rotunde, adică neorestate, pricepi?

— Pricep!

— În cazul acesta, ia douăzeci și cinci de chifle și vino cu ele-ncoa.

— Bine, Costache, iau chiflele, mă opresc un moment în colț să beau un țap-doi...

— Trei, patru, cinci etc. continuă Costache.

— Fără etc. Costache, doi țapi.

— Ba să nu bei mata nici unul. Bere am și eu pentru mahmureală. E caz urgent.

Se înțelege că m-am conformat. Urgența cazului nu era greu de ghicit: Costache aștepta musafiri și chiflele intrau în programul gustărilor.

— Costache, zic, chiflele le-am adus. Unde-i berea!

— Întîi treaba și pe urmă distracția, mi-a răspuns.

Așa am aflat și eu cum se prepară chiflele umplute.

CHIFLE UMPLUTE CU BRÎNZĂ

Brînza întrebuințată poate fi sau de vacă, sau orice fel altul de resturi de brînză, date prin răzătoare și amestecate bine cu lapte sau cu smîntînă subțiată cu lapte (așa le face Costache), adăugîndu-i miezul chiflelor și două gălbenușuri de ou, pentru șase chifle. Se toacă mărunt mărar și pătrunjel (mărar mai mult, pătrunjel mai puțin), sare și piper. După ce s-a amestecat bine, se adaugă și cele două albușuri bătute spumă. Ungem cu unt o tavă, așezăm în ea jumătățile de chifle umplute cu vîrf, cu menționata compoziție, după ce am ținut aceste jumătăți, înainte de a fi umplute, în lapte, subțiat cu apă, cîteva minute. Pe fiecare jumătate de chiflă mai punem, peste umplutură, o bucățică de unt proaspăt, nu mai mare decît o alună, băgăm la cuptor și așteptăm să se rumenească.

CHIFLE UMPLUTE CU ȘUNCĂ
SAU ORICE FEL DE RESTURI DE CÎRNAȚI ȘI AFUMĂTURI

Se amestecă miezul jumătăților de chiflă cu sos alb, sau adăugîndu-i un ou (nu e obligator). Vărsăm sosul acesta peste șunca sau afumăturile tocate foarte mărunt, le umplem cu vîrf, ca mai sus, cu compoziția care rezultă și, tot ca mai sus, adăugăm respectiva alună de unt proaspăt, le așezăm în tava unsă și le punem la cuptor, ca după ce s-au rumenit să le servim fierbinți.

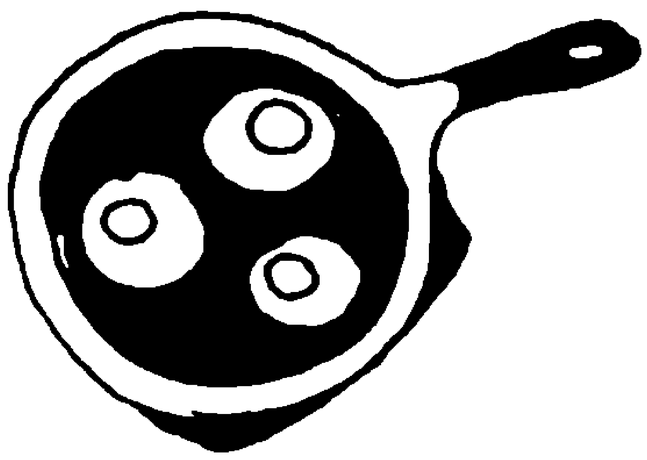
*

Îmi notasem rețetele și, pe cînd prietenul meu Costache servea tava cu chifle de la cuptor, zic:
— Chiflele sînt calde, dar berea o fi rece?
Costache se scărpină în creștet și fluieră a pagubă:

— usca trage la miere
Dumneata la bere.

P.S. Cu aceeași compoziție, cine preferă, poate umple în loc de chifle, cornuri tăiate longitudinal.

OCHIURI GRATINATE



DEGEABA AU RÎS UNII, PRINTRE CARE ȘI EU ÎNSUMI UNEORI, DE PRIETENUL MEU COSTACHE.

În ce mă privește fac *mea culpa**. Ceilalți, gîndească-se!
Eu, unul, mă simt dator să afirm sus și tare că prietenul meu Costache e un practician iscusit și cu experiență, dublat de un subtil teoretician. În adevăr, pentru a-ți prepara o mîncare gustoasă pe care n-o cunoaște, nu e nevoie să-i spui prietenului meu Costache decît elementele din care e compusă. Și, fără să-i pomenești de greutate, volum, proporții și timp de ședere la foc, ți-o

* „E vina mea" *(n.ed.)*.

face Costache de multe ori mai bine decît aceea pe care ai mîncat-o cînd ţi-a plăcut. Zic, mai bine, pentru că în faţa maşinii de gătit prietenul meu Costache e inspirat şi, dacă în decursul preparaţiei i se pare că vreun amănunt ameninţă perfecţia execuţiei, pe loc modifică reţeta, şi totdeauna avantajos.
Şi la ce, mă rog, atîta vorbărie pentru nişte ochiuri, cărora nu ştiu de ce li se zice româneşti, cînd la fel se fac, nu se ştie de cînd şi pretutindeni, fie ele şi gratinate? Ouă proaspete să ai, niscaiva brînză, apă chioară[1] şi treaba-i gata. Aşa s-ar părea. Cine în ţara asta n-a mîncat ochiuri în apă? Ba, ceva mai mult: cine nu ştie să le gătească? Şi care e bucătarul sau gospodina care să nu ştie că ele pot fi servite, cînd pe crutoane cu sos de roşii, cînd cu ciuperci, cînd cu sos de smîntînă şi hrean, în crăticioare, cînd pe spanac întreg sau piure şi cîte şi mai cîte? O fi! Dar aşa cum le-am mîncat la prietenul meu Costache, nu le-am mai mîncat la nimeni. De aceea, întru a lui cinstire şi spre al aproapelui folos, mă nevoiesc acum să aştern pe hîrtie cele ce urmează.

*

L-am găsit pe prietenul meu Costache în bucătărie, aşezînd pe masă şase ouă, pe care le alegea (după mărime) dintr-un paneraş de răchită.
— Cum vrei să le prepari, Costache?
— Ai să vezi!
După ce-a aşezat ouăle pe masă, prietenul meu Costache a umplut pe trei sferturi oala cu apă şi a pus-o la foc, turnînd peste ea oţetul dintr-un pahar de vin.
— Începem prin a face ochiurile, mi-a spus Costache. Eu niciodată nu pun mai mult de şase în acelaşi timp. Sîntem trei persoane la prînz, aşa că şase ouă ajung.
— Ai uitat ceva, zic, ca să-l ajut.
— Ce? răspunse prietenul meu Costache, încruntîndu-se uşor.
— Ai uitat să pui sare în apă.
— Eu n-am uitat nimic, dar mata nu ştii că apa sărată e indicată numai la ouăle fierte în coaja lor. Sarea trece prin coajă şi scoţi oul sărat gata şi numai cît trebuie. Cu ochiurile e alt cîntec. Oţetul pe care l-am pus în apă va face ca ouăle să se menţie rotunde şi ferme.
Cînd a dat apa în clocot, prietenul meu Costache, a tras oala la marginea plitei şi, c-o îndemînare de scamator, a spart ouăle unul cîte unul de marginea oalei şi le-a dat drumul în oală, desfăcînd coaja brusc şi aproape de nivelul lichidului. Cînd s-au prins ochiurile într-o formă şi-o culoare vrednice de penelul lui Luchian,

[1] Aqua chloral *(n.a.)*.

prietenul meu Costache a tras oala deoparte, a acoperit-o şi a lăsat-o aşa două minute (nu mai mult!). După asta, cu lingura de spumuit, le-a scos pe rînd, lăsîndu-le cu binişorul într-o oală cu apă rece.
Acuma le lăsăm să aştepte şi pregătim sosul.
După ce a ras o bună bucată de şvaiţer bine uscat, prietenul meu Costache a făcut un sos alb *(béchamel)*, peste care a turnat o parte din brînză, adăugînd sare, piper şi puţină nucuşoară rasă. Restul şvaiţerului ras l-a pus deoparte.

— Dacă n-ai şvaiţer sau parmezan (cel mai indicat), poţi folosi şi caşcavalul, dar mîncarea e mai sarbădă, mă lămuri Costache.
Zicînd acestea, prietenul meu Costache a acoperit oala, trăgînd-o pe marginea plitei. Pe urmă, a scos din sertar un şervet curat şi păturit, a scos din apa rece ochiurile unul cîte unul, le-a scurs de apă şi le-a aşezat pe şervet. După asta a uns cu unt vasul de sticlă incasabilă care merge la cuptor, l-a presărat cu o parte din brînza rasă şi a turnat pe fund un strat subţire de sos. A aşezat ouăle peste sos, avînd grijă să nu fie înghesuite, a turnat peste ele restul de sos şi de brînză şi le-a băgat la cuptor, aşezîndu-le pe-o cărămidă.

— Căldura trebuie să vie mai mult de sus, m-a lămurit Costache.
Peste cinci minute ouăle erau în farfuriile noastre.

MIEL

PRIETENUL MEU COSTACHE ÎMI DĂDUSE ÎNTÎLNIRE LA O TÎNĂRĂ NEPOATĂ DE-A LUI, DE CU-

rînd măritată şi debutantă în problemele de gospodărie. Nepoata îmi telefonase, rugîndu-mă să vin mai devreme, avînd să mă roage ceva.

— Nu-mi lua în nume de rău că te-am deranjat, mi-a zis de cum am intrat pe uşă, dar soţul meu mi-a adus un miel de Dobrogea.
— E cel mai bun pentru friptură, zic.
— Ştiu, dar n-am frigare.
— N-are a face! E mare?

— Trei-patru kilograme... nu l-am cîntărit.
— Şi ce vrei să faci cu el?
— Tocmai asta vroiam să te-ntreb... dar fără să ştie moş Costache! Frigare, după cum ţi-am spus, nu am, pentru stufat nu-i timpul, ce să fac?
— Ai să faci mata trei feluri de mîncare din el.
— Cum aşa?
— Foarte bine. Un borş, o friptură şi un drob sau o, cum se zice în Moldova, plăcintă de cighir.
— Şi ştii mata reţetele?
— Cum să nu!
— Ce-o să se mai mire moş Costache!
— Acuma, zic, ia mata o foaie de hîrtie, un creion şi scrie. I-am dictat, precum urmează:

BORŞ DE MIEL

Pentru şase persoane

Cureţi carnea de pieliţă şi-o bagi în apă rece, unde o laşi o oră. Fierbi într-o oală doi litri de apă cu sare, în care adaugi 1—2 morcovi, o ţelină întreagă, dar nu tăiată, ci numai crestată şi 100 gr ceapă tăiată mărunt. Laşi legumele să fiarbă şi speli carnea în mai multe ape reci. Cînd legumele sînt aproape gata, bagi şi carnea la fiert. După ce a fiert împreună cu legumele circa 15 minute, acreşti cu borş şi laşi să mai tragă un clocot. Tragi apoi oala de la foc, îi adaugi 2—3 legături de ceapă verde, călită în în 80 gr grăsime, precum şi mărar, pătrunjel şi leuştean, tocate mărunt. Ajuns aici, farfurii adînci şi linguri să ai, că borşu-i gata.

FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ

Tai mielul în două, de-a lungul coloanei vertebrale, îl curăţi şi-l ştergi (e mai bine decît să-l speli), îl sărezi şi-l bagi într-o tavă cu grăsime bine încinsă. Bagi tava la cuptor. Cuptorul trebuie să fie bine încălzit de-un foc zdravăn. Din cînd în cînd, ungi mielul cu pana muiată în zama lui şi, dacă-ţi place, şi în untdelemn. Cînd începe coaja să se scorojească, rumenindu-se frumos, nu-ţi mai rămîne decît să-l aşezi pe-o farfurie caldă, să-l garniseşti cu

cartofi prăjiţi şi să-l aduci la masă. Dacă nu ai salată verde care i se potriveşte cel mai bine, o poţi înlocui cu o murătură în saramură sau în oţet de vin.

DROB

În ceea ce priveşte tocătura, trebuie să spunem de la început că unii o preferă hăcuită cu satîrul, alţii trecută prin maşina de tocat.

— Cum o face moş Costache? mă întrerupse nepoata din dictat.

— Trecută prin maşină, pentru că lui, ca şi mie, îi place drobul rece. Tocătura făcută cu satîrul, nu-i bună decît caldă, pe cînd cea trecută prin maşină şi mîncată rece are onctuozitatea unui pateu ... Urmez: Tocătura se face din mărunţaie: ficat, inimă, plămîni, rinichi, splină. Le speli, le opăreşti, le speli iar şi le pui la fiert în apă cu puţină sare. După ce au fiert, le laşi să se răcească. Pe urmă faci tocătura pe care o preferi (cu satîrul sau cu maşina). Prăjeşti în grăsime ceapă tăiată mărunt. Cînd s-a prăjit ceapa, torni peste ea tocătura, adăugînd şi ceapă verde tăiată mărunt şi le laşi la prăjit încă 5 minute. Tragi apoi la o parte şi, după ce s-a răcit puţin tocătura, adaugi sare, piper şi unul sau două ouă, le amesteci şi le bagi în prapur. Se înţelege că, în tot timpul acestei operaţii, prapurul a zăcut în apă rece, unde e necesar să stea cel puţin o oră. După ce ai umplut prapurul cu tocătura, dîndu-i o formă rotundă, îl tăvăleşti prin făină şi ou, îl prăjeşti în grăsime încinsă la foc iute, pînă ce prinde o coajă frumoasă de culoare aurie şi-l aşezi apoi la gura cuptorului, ca să se pătrundă bine, fără să se ardă.

Cînd am ajuns aici, uşa s-a deschis deodată şi prietenul meu Costache a intrat în odaie, prinzîndu-ne asupra faptului. Apropiindu-se de masă, şi-a pus ochelarii şi-a început să cetească cele ce dictasem, pe cînd nepoata se roşise foc.

— M-da, m-da, făcu el cetind. Şi de unde, mă rog, le-ai aflat toate astea? Ori vrei să zici poate că aşa găteşti tu?

— Nu eu, zic, Colea Olexiuc.

Costache începu să rîdă:

— Aşa spune!

MUŞCHI CU SMÎNTÎNĂ

EXAMINÎND VITRINA «GOSTAT» DIN PIAŢA AMZEI, ÎL ZĂRESC ÎN PRĂVĂLIE PE PRIETENUL

meu Costache. Ceruse două sticle de „Băbească" de Nicoreşti. Zărindu-mă, se întoarse către vînzător:

— Măi dă-mi mata o sticlă.

După ce achită bonul şi-şi bagă sticlele în tăgîrţă, prietenul meu Costache mă luă de braţ.

— Hai cu mine!

— Unde?

— Ce-ţi pasă!

— Orişicît!

— Ei bine, dacă ţii numaidecît să ştii, la nepoată-mea.

— La care?

— Cea cu mielul de Dobrogea. M-a poftit la prînz.

— Pe mine, nu!

— Te poftesc eu!

— Bine, zic, dar e prea devreme.

— Tocmai de-aceea. Fata asta are frumoase dispoziţii pentru arta culinară, dar e încă în „faza erudiţiei" şi vreau s-o supraveghez.

În adevăr, ambiţionînd să devie o bună bucătăreasă, tînăra nepoată a bătrînului meu prieten, îşi umpluse un raft întreg din bibliotecă numai cu cărţi de bucate şi dicţionare gastronomice. Am găsit-o în bucătărie, cu şorţul legat şi cu cartea-n mînă. Prietenul meu Costache îi luă cartea şi-o puse deoparte.

— Lasă asta, i-a spus el. Întîi practica şi pe urmă teoria. După ce vei învăţa să găteşti, liberă eşti să consulţi şi această literatură, care numai atunci îţi va fi de folos.

Nepoata nu părea prea convinsă. Prietenul meu Costache o întrebă:

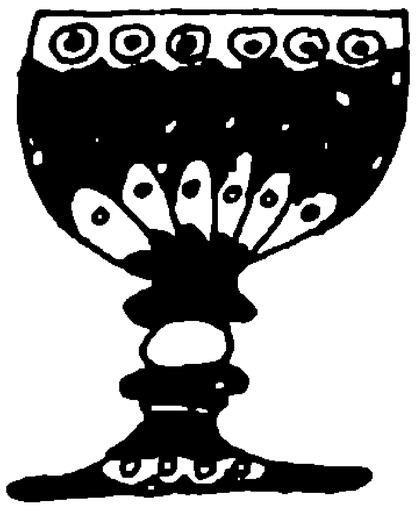
— Auzit-ai tu, fetiţo, de Barbu Lăutarul?

— Cum să nu? Am ascultat chiar la radio emisiunea care l-a comemorat.

— Dar de Cristache Ciolac?

— Și de el, de la bunicul.
— Află dar și de la mine că nici unul din acești vestiți interpreți, care au cucerit cu arcușul o lume întreagă, nu cunoștea notele. Erau, cum se zice, *nenotiști*. Vei zice, desigur, că dacă le-ar fi cunoscut, s-ar fi depășit poate pe ei înșiși. Posibil! În bucătărie însă, nu mai rămîne îndoială, că pentru a descifra o partitură, vreau să zic o rețetă, ceea ce, pe alt plan, e același lucru, trebuie să începi prin a găti. Așadar, ce vroiai să gătești azi după carte?
— Un mușchi cu smîntînă.
— Foarte bine. Să fii numai atentă cînd îl voi găti eu și după ce-i ajunge să faci și tu la fel, n-ai decît să-l mai complici și cu sfaturile din cele cărți. Pînă atunci, să ne apucăm de treabă.
— La carte scrie că trebuie și ciuperci și n-am.
— Nu-i nimic! Îl face moșu și fără ciuperci. Să vezi numai!
— Zicînd acestea, prietenul meu Costache, care își încinsese șorțul, începu să curețe mușchiul de piele și de grăsime. Își alese apoi o tingire potrivită, în care așeză cîteva felioare de slănină, piper boabe, o foaie de dafin, două rădăcini de pătrunjel, o rădăcină de țelină, un morcov, presărînd peste ele sare și așezînd mușchiul întreg deasupra. Ajuns aici se opri:
— Oțet de vin ai?
— Aveam, dar s-a terminat.
— Rău! se oțărî Costache.
— Dar am niște oțet de prune.
— Adă-l la moșu, că și acela-i bun... Dar un pahar de vin alb ai?
— Am!
— Adă-l la moșu!
Prietenul meu Costache turnă oțet peste vin, tot mirosind ulcica în care turna. Cînd i se păru că e destul, gustă un pic și turnă amestecul în tingire, pînă se acoperi mușchiul. A pus apoi tingirea la foc blajin, priveghind fierberea și tot învîrtind mușchiul, pînă s-a rumenit și zama a scăzut de tot. Atunci a scos mușchiul și după ce a frecat unul de altul două cuțite, pînă ce i s-a părut lui că gura-i bună, l-a tăiat felii. Într-o altă tingire, prietenul meu Costache a pus o nucă de unt, a tocat mărunțel ceapă și-a început să așeze în tingire felioare de mușchi presărate cu ceapă, vărsînd peste ele două linguri de smîntînă, pe urmă iar mușchi cu ceapă tocată și iar smîntînă, pînă s-a isprăvit și mușchiul și ceapa și smîntîna. După asta, a pus o cărămidă în cuptor și tingirea deasupra.
Eu, unul, nu mai eram atent. La radio, Maria Tănase începuse un cîntec ardelenesc. Știu bine însă că nu isprăvise cîntecul și mîncarea era gata.

PELIN DE MAI



DE ÎNDELUNGATĂ VREME ŞI APROAPE PRETUTINDENI ZIUA DE 1 MAI, DE ARMINDEN, CUM ÎI

spuneau cei vechi, e consacrată sărbătoririi muncii. Întru cinstirea ei, nu se putea găsi o dată mai potrivită decît această zi dintîi, a celei mai frumoase luni a anului. Aerul e mai tonic, albastrul sclipului ceresc mai pur. Berzele şi cocorii au revenit la cuiburi şi rîndunelele sînt pe drum. De departe şi de demult, versul poetului George Coşbuc, care, în clipa de faţă, fără ca poetul s-o fi bănuit, cuprinde idealul unei întregi omeniri, îmi lunecă pe hîrtie:

Linişte-n văzduh
Şi pace pe pămînt.

Dar dacă luna mai e, în toate ţările cu climă asemănătoare, luna poeziei, în ţara noastră e şi luna pelinului. Această băutură naţională, cu trecut glorios şi viitor fără îndoială aşijderea, în cursul acestei luni atinge maximum de limpiditale şi, conştientă de valoarea ei aperitivă, se cere băută. Şi pentru că, fără îndoială, în ziua de 1 Mai se vor ciocni multe pahare de pelin, faptă pe care nici eu nu mă voi abţine s-o săvîrşesc, e oportun cred să şi vorbim puţin de el.

Prietenul meu Costache susţine că aperitiv mai bun decît pelinul nu poate fi. Sînt de părerea lui. Şi dacă părerea asta nu-i încă unanim împărtăşită, e numai pentru că, pe vremuri, o samă de cîrciumari incorecţi, întrebuinţînd dresuri felurite şi ades nocive, îşi transformau cu neruşinare vinurile alterate în pelin de mai. O asemenea băutură, nu e de mirare că era, pentru preţuitorii vinului, ceea ce sînt sperietorile pentru păsări, prin livezi. Căci, un pelin bun, nu se poate obţine decît dintr-un vin bun şi sănătos. Dar nu numai pelin, dar nici măcar oţet acătării nu poţi face dintr-un vin bolnav, cum nici ţuică nu poţi face din hurlup, oricît ai trece-o prin alambic. Vinul prost, la canal, că şi iarba usucă pe

unde trece! Desigur că un astfel de pelin trebuie să fi inspirat autorului anonim aceste stihuri, de mare circulaţie:

Bun e vinul, bun pelinul,
Dar cînd dau de apă rece,
Las pelinul şi beau vinul.

Autorul are haz, nu zic, dar n-are dreptate. Nu se adună şi nu se scad decît elemente de aceeaşi natură. Deşi din vin purces, pelinul e altceva şi alt rost şi loc în timp are. Zece crocodili plus şapte gogoşari, sau o sută de paltoane minus o lanternă magică nu pot forma obiectul unei probleme de aritmetică. În caz că şi vinul şi pelinul, după cum glăsuieşte poetul, sînt bune, de ce să le pui să se concureze? Bea întîi pelinul, pe urmă vinul, şi liber eşti să laşi apa la o parte.

*

Pelin se face în mai toate podgoriile ţării şi fiecare podgorie îşi are metodele şi secretele ei. Aceste secrete nu se referă numai la procedeul de fabricare, ci şi la sortul de struguri din care a fost făcut vinul. Căci se întîmplă cu pelinul ceea ce se întîmplă cu coniacul şi armaniacul. Viţa din care se face coniacul *(folle blanche)* şi cea din care se face armaniacul dă un vin mediocru şi viţele care dau cele mai bune vinuri dau un coniac inferior. Cu pelinul la fel. Acolo unde intră în acţiune imponderabilul, competenţa laboratorului poticneşte. Am băut pelin prin diferite podgorii din „Grasă“, din „Cabernet“ şi din „Pinot“. Unii îl prepară cu diferite fructe sau coji de fructe (gutui şi mere mai ales). În ce mă priveşte, însă, pelinul pentru care votez fără şovăire e cel pe care l-am băut la Drăgăşani, făcut din „Braghină“ (unii drăgăşeneni îi adaugă, şi nu fac rău, şi „Crîmpoşia“) şi obţinut exclusiv din vin şi buruiana eponimă. Iată şi modul de preparare, aşa cum l-am văzut acolo:

Într-un butoi de 300 litri (butoiul poate fi şi mai mic şi mai mare), plin cu must şi gol de-o palmă, ca să poată suporta fermentaţia, se introduce pe vrană, legat de-o sfoară, un buchet de pelin de anul trecut. Cel puţin o dată pe zi, se răscoleşte vinul, fie mişcînd butoiul, fie suflînd cu furtunul în toate direcţiile, pentru omogenitate. După cîteva zile de fermentaţie zgomotoasă, trebuie gustat zilnic. Cînd capătă aroma şi amărăciunea dorită, se scoate buchetul afară. După ce s-a scos buchetul, se lasă vinul în pace, ca să fiarbă înainte, pînă cînd toate drojdiile se depun la fund, moment în care prima fermentaţie se opreşte. În această fază, pelinul se trage cît mai limpede posibil de pe drojdie, într-o cadă

de lemn, unde, după ce s-a oxigenat şi tot oxidul de carbon, care e toxic, s-a eliminat, se trage în alt vas curat, operaţie care are loc, cînd anotimpurile sînt normale, la finele lui decembrie, ca la toate vinurile şi după toate regulile pritocului. În luna mai, unii podgoreni îi adaugă şi puţină floare de peliniţă care în mai se iveşte. Îndeobşte, drăgăşenenii sînt contra. Ei îl beau „natur". Să le urmăm pilda. L-au cîntat, l-am votat, acum să-l bem şi noi:

— Noroc!

URZICA

MĂ SCULASEM CU NOAPTEA-N CAP, PENTRU A TERMINA O ANEVOIOASĂ LUCRARE ÎNCEPUTĂ ÎN

ajun şi pe care mă angajasem s-o predau unei edituri la prînz. Minutarul ceasornicului, cu mersul lui tardigrad, nu ajunsese încă în dreptul orei 7 cînd terminasem. Am ridicat storul şi am deschis fereastra. Îmbietorul aer, care a năvălit în odaia învăselită de soarele matinal, m-a scos în stradă. Pe crengile înmugurite ale copacilor ciripeau păsărele. La staţiile de tramvai, grupuri de muncitori şi funcţionari.

— V-am luat-o înainte, îmi ziceam, cu satisfacţia omului care şi-a îndeplinit sarcina. Voi, abia începeţi, eu am terminat!

Monologînd astfel, m-am oprit în faţa chioşcului de ziare din faţa casei prietenului meu Costache, să cumpăr ziarele şi un bilet la „Loto-central", cine ştie? poate cîştigător. După ce mi-am băgat ziarele şi biletul în buzunarele respective, spre uimirea mea, îmi zăresc prietenul care se plimba prin faţa casei, în halat stacojiu, cu tichie pe cap şi în mînă cu un pahar din care sorbea, în răstimpuri, un lichid verzui, aşa cum fac vilegiaturiştii în timpul sezonului, pe la Olăneşti, Căciulata sau Slănicul Moldovei.

Să ştii că s-a îmbătat Costache, îmi spuneam înveselit. O fi avînd insomnie post-bahică şi-o fi ieşit la aer, să se dreagă. Nici gînd! De la cele dintîi vorbe schimbate, mi-am dat seama că bănuiala mea era neîntemeiată. Îl întreb:

— De cînd ai început tu să bei din mers, Costache?

Costache începu să rîdă:
— *Doar nu-i fi crezînd că beau vin.*
— *Asta nu, dar pipermint poate.*
— *Nici una, nici alta.*
— *Atunci, ce?*
— *Zamă de urzici, băiete, zamă de urzici... curăţă sîngele!*
— *Ştiu, zic. Şi mă gîndesc că, în afară de urzică, există în preajma noastră atîtea buruieni binefăcătoare, pe care noi tîrgoveţii nu le luăm în samă şi nu le ştim folosi.*
— *Pentru că am rupt contactul cu natura, îmi răspunse prietenul Costache, care era în vervă, ceea ce mă bucura foarte, căci ştie multe şi vorbeşte cu miez.*
— *Ai perfectă dreptate, i-am răspuns. Cînele, cînd îl doare capul sau burta, nu are nevoie de veterinar. Ştie el singur ce buruiană îi prieşte.*
— *Nu prea ai aerul să crezi, dar ai emis un adevăr cvasi-axiomatic. Cu mii de ani în urmă, vechii egipţieni, care din fibrele urzicii făceau ţesături fine şi trainice şi care, punînd urzicile la teasc, scoteau un ulei pe care îl foloseau în bucătărie, au băgat de samă că dromaderile şi cămilele au o manifestă predilecţie pentru această buruiană. Vaca noastră însă a dat dovadă concretă a excelenţii acestei buruieni, cea mai precoce din cele primăvăratice şi prin urmare cea dintîi care se substituie hibernalului nutreţ uscat. Laptele unei vaci care a păscut urzică e mai abundent şi mai gras şi, în consecinţă, smîntîna şi untul scoase din el, de calitate superioară.*
— *Omul mînîncă urzica, în loc de spanac.*
— *De ce, în loc de? Zi, pur şi simplu: o mănîncă! Eu, unul, zice, o prefer spanacului. În ce mă priveşte, urmă Costache, dacă e vorba de rolul acestei plante, foarte bogată în azot, în alimentaţia umană, nu şovăiesc s-o aşez printre legumele cele mai sapide. Dar, fiindcă veni vorba, ştii să le prepari?*
— *Oi şti, dacă mi-i spune.*
Prietenul meu Costache se uită la ceasul de la mînă:
— *E tocmai bine! Dacă trece o jumătate de oră după ce ai băut zama de urzici pe stomacul gol, poţi lua o gustare. E ceea ce vom face. Vom gusta nişte icre de crap pe care le-am pregătit de mînecate şi în care, dacă vrei, poţi pune şi puţin praz tocat.*
Intraţi în casă, prietenul meu Costache îmi dictă:
— *Pentru patru persoane, cată să ai circa un kilogram de urzici. Urzicile trebuie să fie tinere şi proaspăt culese. Le rupi cozile şi le tot speli, în zece-douăsprezece ape, pînă ţi se urăşte spălînd şi pînă cînd constaţi că nu mai au pe ele nici urmă de pămînt, nisip, praf etc. Pui pe maşina de gătit două oale: una cu apă chioară, cealaltă cu apă în care ai pus sare, o ceapă, cîţiva căţei de ustu-*

roi, patru-cinci fire de usturoi verde. Cînd dă în clocot apa chioară, arunci în ea urzicile spălate şi stoarse. Le laşi cîteva minute (pînă dă apa în clocot), aşezi urzicile în strecurătoare şi le muţi în oala N.2. Zama de la prima fiertură o torni într-o sticlă şi-o pui la răcoare, dacă vrei să bei, ca mine, în fiecare dimineaţă, cîte un pahar pe stomacul gol, pentru a ta purificare. Ca să păstreze culoarea verde, oala în care fierbe buruiana, trebuie s-o laşi descoperită în tot timpul fierberii. În oala N.2. n-o laşi decît 15 minute. După ce au fiert astfel, scurgi din nou urzicile prin sită sau strecurătoare şi le pui într-o cratiţă în care, pe lîngă un corp gras (unt sau untdelemn), ai mai pus o lingură şi una de feculă sau făină de grîu. Aşezi apoi cratiţa pe-un foc blajin şi începi să freci urzicile cu lingura de lemn, turnînd mereu peste ele cîte un pic din zama în care au fiert, pînă ce vezi că se umflă. Unii bucătari le freacă, şi nu greşesc, în loc de unt sau untdelemn, cu smîntînă. Dar asta-i o chestie de gust. Alţii le toacă, întocmai ca spanacul, înainte de a le freca. Dar asta-i tot chestie de gust şi nu are importanţă. Important e, după a mea părere, ca atunci cînd le aşezi pe masă, să ai alături şi hrean ras pe-o farfurie. Poţi să le mănînci cu ochiuri, cu mămăligă şi chiar cu pilaf. În cazul acesta, după ce ai rumenit orezul în unt, îl fierbi în apa în care au fiert urzicile.

SPANACUL

DUMINICA TRECUTĂ, PRIN PREAJMA AMIEZII, ÎNAINTE A MĂ DUCE LA PRIETENUL MEU COS-

tache, m-am gîndit să dau o raită prin piaţa Amzei. Găsisem în drum, la un „Aprozar", ouă de raţă proaspete şi o frumuseţă de spanac tînăr, de-un verde crud, care ar fi dat, ca să zic aşa, viaţă unei naturi moarte ieşită din penel iscusit, şi cu nervurile subţiri ca ibrişinul.

Mi-am completat cumpărăturile cu două sticle de „Alb superior" de la „Gostatul" din piaţă şi, la ora sorocită, sunam la uşa prietenului meu. Ne-am dus de-a dreptul la bucătărie.

După ce-a pus sticlele cu vin la rece, prietenul meu Costache a luat ouăle pe rînd, le-a privit în zare şi a conchis:
— Proaspete!

Aceste zise, le-a spălat cu apă şi sare, aşezîndu-le apoi într-o farfurie adîncă. Operaţia aceasta odată terminată, s-a uitat la spanac şi-a zis:

— Bun! Acum să ne ocupăm puţin de el.

Zicînd acestea, Costache le-a rupt cozile şi a spălat frunzele cu mare atenţie, în nu mai ştiu cîte ape. Ştiu numai că, atunci cînd le-a aşezat într-o strachină, nu mai aveau nici urmă de corp străin pe ele. A pus apoi într-o oală mare, zmălţuită şi cu gura largă, spanacul la fiert, pînă i s-a părut lui că frunzele s-au frăgezit cît trebuie. Le-a luat apoi pe rînd cu o strecurătoare de porţelan şi le-a apăsat cu palma, pînă ce s-a scurs toată apa.

Ajuns aici, prietenul meu Costache se întoarse către mine:

— Ai văzut ce-am făcut?
— Văzut!

— Acuma, ia aminte la cele ce-ţi spun. Dacă te-o împinge păcatul să prepari şi tu spanacul în felul acesta, nu uita: în cazul că nu vei avea la îndemînă o strecurătoare de porţelan, ca asta, sau măcar una de metal smălţuit, şi vei fi silit să recurgi la sita cu reţeaua metalică, nu uita să o îmbraci într-o pînză curată. Ţii minte?

— Ţin, Costache!
— Biine!

În timp ce discutam astfel, prietenul meu Costache toca mărunt frunzele de spanac, pe fund de lemn. Odată frunzele tăiate, se opri iar:

— Fii atent! Ca să duci la bun sfîrşit această preparaţie, începu Costache, îţi trebuie unt de bună calitate, proaspăt şi mult. Spanacul înghite untul cu aceeaşi aviditate cu care ierele blonde înghit untdelemnul.

— Bine, zic, dar nu e un criteriu?

— Unul singur: Cît înhgite spanacul.

— Adică?

— Proporţia e cam următoarea: la un kilogram de spanac, circa un kilogram şi mai bine de unt. Ai să ţii minte?
— Ţin, Costache!

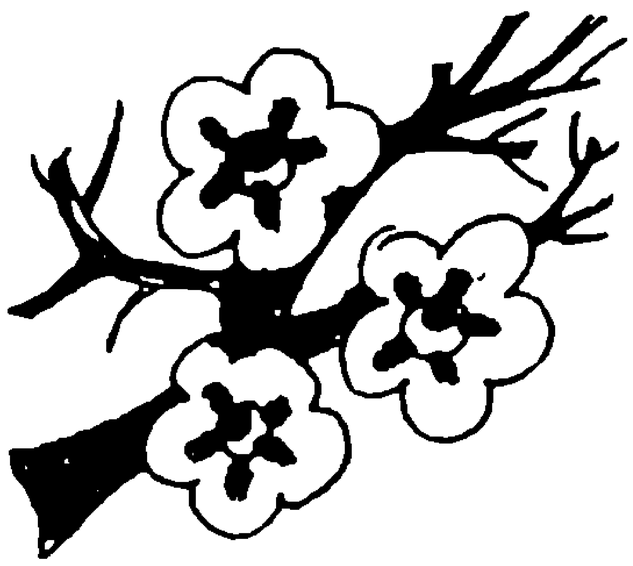
— Biine! Acum, băgăm acoperit şi la foc moale, precum vezi, într-o oală de sticlă care merge la foc.
Prietenul meu Costache se uită la ceas:

— E douăsprezece jumătate. La unu fix scot de la foc.

— Şi pînă atunci, nu e recomandabil să bem un păhărel de vin?
— Ba da! Sînt sigur că acest amănunt tehnic n-ai să-l uiţi.
După trecerea jumătăţii de oră, prietenul meu Costache a scos recipientul de la foc şi a ieşit cu el pe uşă. Cînd s-a înapoiat, zîmbea mefistofelic:
— Credeai c-am să fac ochiuri pe spanac, şmechere?
— Şi de ce nu?
— Apăi, uite de ce: ochiuri pe spanac, fie piure, fie tăiat fin sau întreg, cred că ştii să faci şi tu şi orice gospodină începătoare. Se fac la iuţeală şi preparaţia e la îndemîna oricui. Eu vreau să-ţi onorez altfel buruiana. Azi e duminică. Află dar că spanacul acesta îl vei mînca tot aici, miercuri la prînz. Pînă atunci, bea-ţi vinul tău şi taci.

Puteam să fac altceva? Miercurea care a urmat, însă, trebuie să recunosc că am mîncat un spanac de o savoare cum nici nu bănuiam că poate s-o aibă această legumă, căreia prietenul meu Costache, după propria-i mărturisire, îi preferă totuşi urzica.
— Bravo, Costache, zic, dar acum secretul.
— Spanac! exclamă prietenul meu Costache.
— Spanac, spanac, dar cum l-ai făcut?
— Cum ai văzut!
— Atît?
— Atît şi nu tocmai. Operaţia aceasta, ca şi anumite sarmale moldoveneşti, se face în trei timpi, adică durează trei zile. În prima zi, ai văzut ce fac. A doua zi, faci acelaşi lucru, numai că pui unt mai puţin, adică circa 100 gr şi nu laşi la foc decît 10-12 minute. Pe urmă, iar pui la răcoare. A treia zi, aceeaşi operaţie. După ce a stat la foc tot 10-12 minute, cu untul respectiv, scoţi spanacul din oală cu o lingură de lemn şi-l aşezi pe o farfurie fierbinte. Îl poţi mînca cu friganele, ca acum, şi cu orice altceva pofteşti şi pe urmă scrii la „Magazin“ cum a fost.
— Spune drept, Costache, de unde ştii tu reţeta asta? Din carte? Din vreun manuscris necunoscut? De la vreun mare bucătar?
— Asta ai s-o ştii cînd ai să citeşti „Memoriile“ mele.
— Şi cînd socoteşti să le dai la iveală?
Prietenul meu Costache ridică în tavan o privire plină de mister:
— Cu timpul!

MÎNCĂRI DE SEZON



MINCINOȘII ȘI SENTIMENTALII TREBUIE SĂ AIBĂ O EXCEPȚIONALĂ MEMORIE, CA SĂ NU FIE

prinși cu mîța, cum s-ar zice, în sac și să nu se facă de rîs. Că, din lipsă de memorie, mulți mincinoși s-au făcut și se fac de rîs, nu-i nici o pagubă. Din contra. Dar de sentimentali e păcat. Mitomanul care minte din congenitală și incurabilă meteahnă, fără voia lui și fără scop, făcînd, fără să știe, o inofensivă artă pentru artă, e de compătimit. Dar mincinosul conștient, care ticluiește în taină minciuni și calomnii, fie în dauna altuia, fie numai spre al său ilicit folos, merită tot disprețul. Ce vină însă se poate aduce unui ins care, din pur entuziasm sau din irezistibilă și subită indignare, laudă azi ceea ce osîndea ieri și invers, mai ales cînd indignarea lui se referă la lucruri de minimă importanță? E cazul prietenului meu Costache. Prietenul meu Costache nu minte. Dar fără să-și dea seama, se minte pe sine. Și asta, nu atît din lipsă de memorie, cît mai ales din juvenil entuziasm pentru ceea ce face în clipa de față. Poate că tocmai de aceea însă gătește atît de bine. Eu, unul, în decurs de atîția ani, am mîncat excelente trufandale în casa lui. Ei bine, nu mai departe decît ieri, l-am găsit pe Costache tunînd și fulgerînd împotriva trufandalelor. O nepoată îi trimisese niște patlăgele roșii, de altfel foarte arătoase.

— Auzi dumneata? Patlăgele roșii în luna mai...

— Parcă îți plăceau, Costache, zic.

— De bună samă că-mi plac, îmi răspunse, dar la timpul lor. Nu-i bine să arunci banii pe gîrlă. Nu uita că natura e cel mai bun profesor. Dacă nu vrei să ții samă de ea, liber ești să mănînci piftie de porc în toiul verii, numai că pentru asta trebuie să fii cam hututui.

Văzîndu-l în aceste dispoziții, am socotit mai cuminte să nu-l contrazic, ba, ceva mai mult, i-am bătut în strună. Și rău n-am făcut. Pus la ambiție, și pentru a dovedi excelența legumelor de primăvară, și-a pus Costache halatul și tichia și iată ce-a făcut: A scos din dulap o cratiță de sticlă care merge la foc. A încins în ea untdelemn. A tăiat mărunt cîteva cepe verzi și le-a aruncat în untdelemnul încins. A așezat apoi o salată verde întreagă în mij-

locul vasului şi în jurul ei alte trei salate, care formau trei sectoare în jurul salatei din mijloc. În spaţiul dintre salate a pus Costache morcovi tineri şi cartofi noi, a presărat mărar tocat şi sare şi a pus capacul.

— Dar apă nu pui, Costache? îl întreb mirat.

— Nici o picătură! mi-a spus încruntat. Cînd se moaie cartofii şi morcovii, mîncarea e gata. Pînă atunci, să-ţi mai dau o reţetă din aceeaşi familie, pe care n-ai decît s-o încerci singur. Iată reţeta:

MÎNCARE DE MĂRAR ŞI PĂTRUNJEL

Volum egal din ambele, tăiate cam de vreo trei centimetri lungime. Le pui în untdelemn încins, pe o ceapă verde tăiată mărunt şi două-trei fire de usturoi, tăiate la fel. Sărezi şi acoperi cu capacul. Către sfîrşit, adaugi bulion şi laşi să mai dea un clocot. Atît.

Pe cînd însemnam cele de mai sus, prietenul meu Costache, în timp ce-mi dicta, arunca pe furiş priviri galeşe patlagelelor roşii, rotunde şi lucioase ca nişte bile de biliard.

— Vede-le-aş salată, zic.

— Ai să le vezi acuşica.

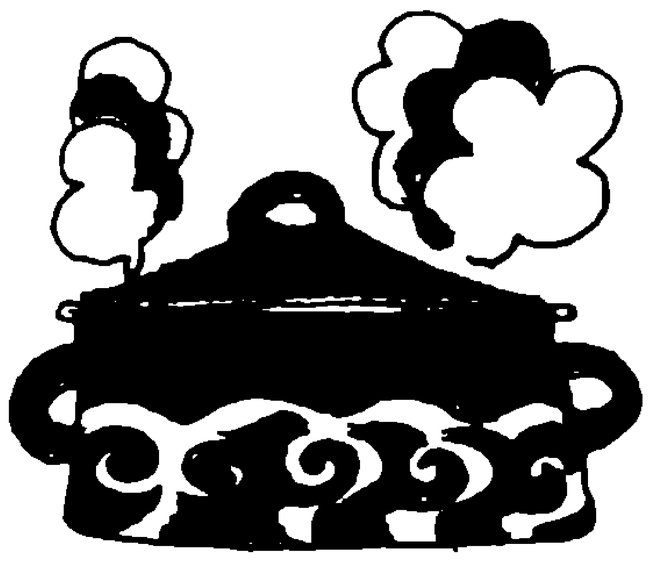
— În luna mai?

— Du-te dracului!

MARULE UMPLUTE

Gospodinele sătule
De salată de marule.
Le-ar găsi mult mai plăcute
Dacă le-ar minca umplute.

COSTACHE



PRIETENUL MEU COSTACHE NU-I BIGOT, NICI VEGETARIAN. N-A POSTIT DE CÎND E ŞI NICI

n-a urmat vreodată regimuri alimentare şi diete, după prescripţii doftoriceşti. A folosit cu măsură şi cuviinţă toate bunătăţile aflătoare în îmbelşugata noastră ţară, şi rău nu i-a fost. N-a ocolit

nici carnea, nici peştele, nici racul, nici scoica, broaştele, melcii şi ciupercile toate. Asta nu înseamnă însă că n-a respectat anumite reguli de higienă alimentară pe care i le-a ridicat însăşi natura şi pe care experienţa i le-a confirmat. Aşa, de pildă, pe timpul căldurilor mari, masa prietenului meu Costache e foarte frugală şi fără pic de băutură fermentată. Cînd e vara în toi, prietenul meu Costache nu bea decît între mese şi numai infuzii de diferite buruieni: izmă creaţă, pojarniţă, romaniţă, floare de tei, coada calului etc. Sara, fructe de sezon exclusiv.

„Mînîncă ce-ţi place, dar niciodată pînă la ghiftuială", e unul din aforismele lui. „Bea, dar nu pînă ce-ţi uiţi numele şi adresa", un altul.

Şi, ce-i drept, prietenul meu Costache păzeşte cu rigoare aceste reguli. De aceea, poate, la vîrsta lui înaintată, dar anume cît nu se ştie bine, e încă zvelt, rumen, mlădios, vînjos şi sprinten ca prîsnelul.

— Înţeleptul, îmi spunea el dăunăzi, cată să tragă folos, precum în altele aşa şi-n bucătărie, de tot ce-i dăruie fiecare anotimp. Aşa că, după a lui pildă, vezi, băiete, de nu pierde niciodată contactul cu natura şi nu-ţi astupa urechile la sfaturile ei. Medicii care au înţeles acest adevăr elementar sînt pe calea cea bună şi pacienţii care îl aplică au mai rar nevoie de ei.

Acestea mi le-a spus prietenul meu Costache la un pahar de pelin (din fericire, căldurile mari nu începuseră).

— Mîncat-ai vreodată marule umplute? mă întrebă el deodată.
— Nu numai că n-am mîncat, dar nici n-am auzit de-aşa ceva.
— Atunci, auzi acum şi-ai să mînînci îndată.

Azi n-am prea nimerit-o, îmi spuneam în mine, pe cînd prietenul meu Costache se îndrepta spre bucătărie. Cît o fi el Costache de Costache, îmi ziceam, ce poate să scoată din asemenea combinaţie. Dar, la urma urmei, s-o vedem şi pe asta!

Cînd s-a înapoiat Costache însă, aşezînd pe masă farfuria fumegîndă, temerile mi s-au evaporat din minte, ca aburii care se ridicau din mîncare, stîrnindu-mi un fleac de foame, ca aceea.

— Ţi-a plăcut? mă întrebă Costache, după ce s-a golit farfuria.
— Dacă nu mi-ar fi plăcut, nu ţi-aş cere reţeta.

Prietenul meu Costache mi-a dat-o bucuros. Iat-o:

Umplutura

Cantităţi egale de slănină afumată, tăiată mărunt, şi miez de pîine, muiat în lapte. Piper, sare, pătrunjel tocat mărunt. Le pi-

sezi toate la un loc, adaugi un ou şi amesteci bine. Treci prin strecurătoare.

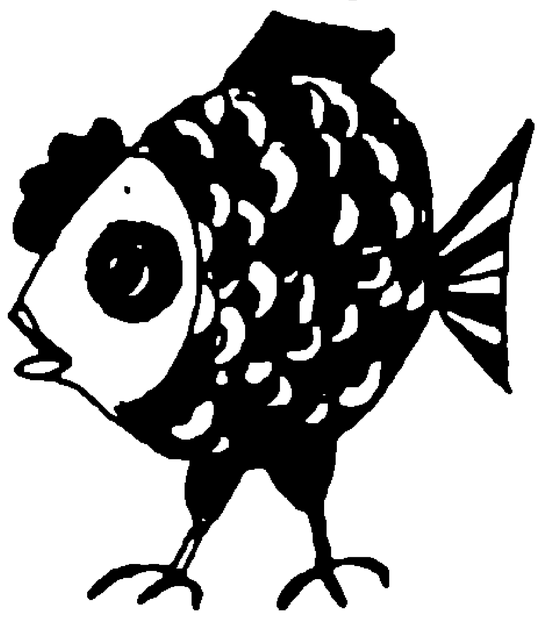
Marulele

Cureţi frunzele verzi de pe lături la cîte marule vrei, opăreşte-le, scurge-le, răcoreşte-le în apă rece, apoi scurge-le iar pe o pînză curată, taie din cotor atît cît să nu se desfacă foile.

Preparaţia

Aşează între foile de marulă cîte un strat subţire de tocătură. Înveleşte fiecare marulă umplută cu o felie subţire de slănină şi leagă cu sfoară. Pe urmă, aşează marulele într-o cratiţă în care nu strică să pui cîteva felii de jambon, pătrunjel, ceapă tocată, niscaiva morcovi, cimbru, două cuişoare, o foaie de dafin, piper boabe şi supă (în lipsă, apă cu puţină sare). Lasă să fiarbă două ceasuri înăbuşit la foc moderat, pe urmă aşează-le în buchet pe-o farfurie, toarnă zama peste ele şi dă la masă.
E o comoară la casa omului Cosache, nu-i aşa?

PEŞTIŞORI DE GĂINĂ



CETITORUL A ÎNŢELES, DESIGUR, CĂ TITLUL DE MAI SUS NU E DECÎT O FIGURĂ DE STIL CULI-

nar. E denumirea metaforică a unei originale gustări aperitive. Cine va fi fiind meşterul bucătar din a cărui fantezie se ijdăreşte această amuzantă inovaţie, n-aş putea spune. Trebuie să spun însă că modul de preparaţie, tot de la prietenul meu Costache l-am aflat.
Duminica trecută, către amiază, după o plimbare igienică prin Cişmigiul în floare, mi-am amintit deodată de vechiul meu prieten şi de bătrînul său pelin. Am pornit către locuinţa lui, cu pas mărit. Am găsit pe uşa încuiată următorul

Sînt la Obor. Peste un ceas mă înapoiez. Amicii sînt binevenîţi.

Costache

Am scris dedesubt:

Dulcele şi dulcele nectar,
Te amărăşte cu dulceaţa sa.
Pelinu-n schimb, cu toate că-i amar,
Îi îndulceşte viaţa cui îl bea.

Am semnat şi, micşorînd pasul, am mai umblat teleleu-Tănase încă un ceas pe ceasornic (prietenul meu plecase cîteva minute înaintea sosirii mele). După acest lung ceas, Costache era la bucătărie şi pelinul la gheaţă.

— Ai noroc, bobocule, mi-a spus. Astăzi ai să vezi ce n-ai văzut, ai să mînînci ce n-ai mîncat şi pe urmă n-ai decît să scrii ce n-ai mai scris.

După această prezumţioasă introducere, prietenul meu Costache m-a informat că se dusese la Obor în căutarea unei găini dolofane şi că cercetînd a aflat.

— Şi ce ai de gînd să faci cu pasărea? zic.

— Peşti! mi-a răspuns prietenul meu Costache, cu toată gravitatea.

Şi iată ce-a făcut:

A trecut pieptul orătăniei de două ori prin maşina de tocat. Pe urmă, a pus în maşină miez de pîne muiat în lapte, pentru a scoate astfel toate resturile de carne lipite de pereţii maşinii, mi-a explicat el. A amestecat apoi totul bine, cu un ou întreg, a sărat şi piperat. După asta a preparat un sos, ca să înoate peştii, zicea. Sosul e foarte simplu: o lingură de untdelemn şi două cepe tăiate felii. Le-a pus la foc şi le-a lăsat pînă s-au muiat, atrăgîndu-mi atenţia că nu trebuie să se prăjească. A turnat apoi apă, cît să acopere ceapa, şi a lăsat-o să fiarbă bine. În timpul acesta, din tocătură a făcut găluşte lunguieţe şi, cu straşnic meşteşug, le-a dat formă de peşti, pe care i-a pus să fiarbă în sos. În timp ce fierbeau, iar a mai pus Costache sare şi piper şi un piculeţ de zahăr. După ce au fiert bine peştişorii, i-a scos şi i-a pus într-un castron. Sosul l-a turnat peste peştişori, după ce l-a trecut prin sită, adăugînd iarăşi o ţîrucă de piper.

— Acuma putem bea un pelin, pînă s-or răci peştii, căci se mînîncă reci.

— Ascultă, Costache, zic, dacă bucătarul ar fi caricaturist, n-ar fi oare nostim să facă, în loc de peşti, caricatura musafirilor şi, eventual, un autoportret? Mîncarea s-ar putea numi atunci: caricaturi comestibile, cu portretul autorului.
— Aşa-mi trebuie, dacă-ţi dau eu pelin de dimineaţă, pe stomacul gol. Vezi că iar spui prostii?
— Văd!

ŢELINA

PRIETENUL MEU COSTACHE E UN NESECAT IZVOR DE REŢETE, NUMAI CĂ TREBUIE SĂ ŞTII

să-l iei. Pe cît e de afurisit, taciturn şi pedant uneori în bucătărie, pe atît e de îndatoritor, cuvîntăreţ şi modest în sufragerie. De aceea, am potrivit să pic la el dăunăzi, ca mai întotdeauna la ceasul prînzului.
— Ce părere ai tu despre ţelină, Costache? încep eu vorba, pe cînd ne aşezam la masă.
Prietenul meu Costache mă privi oarecum mirat de această bruscă şi fără preambul intrare în materie.
— Ce, vrei să-mi iei un interviu?
— Nici gînd, că n-am timp. Vreau numai niscaiva reţete, dar bune şi scurte, că sînt grăbit.
Prietenul meu Costache scoase din răcitorul de lîngă el o sticlă cu gît subţire de „Muscat-Ottonel" şi mă întrebă zîmbind, pe cînd o destupa:
— Şi, zi, eşti grăbit?
— Grăbit, grăbit, dar nu cine ştie ce.
— Îmi închipuiam eu!
Şi, după ce umplu paharele aburite şi cu picior înalt, începu:
— Să-ţi răspund la întrebare. Cred că această legumă din familia ombeliferelor, cu toate că se găseşte din belşug la noi şi că e folosită şi în bucătăria noastră, nu e chiar atît de preţuită pe cît ar merita. Faima ei e străveche. Chiar dacă nu va fi împărtăşit eresul locuitorilor Romei antice, care credeau că o cunună de ţelină

pusă pe cap apără creierul de aburii vinului. Horaţiu a purtat-o şi el pe poetica-i frunte, în timpul ospeţelor. Mai tîrziu, cînd medicina i-a descoperit virtuţile terapeutice, ţelina a fost (şi este încă) folosită în farmaceutică. Dar asta nu te interesează, ştiu. Tu vrei reţete. Mă execut.

— Aferim, Costache.

— Acum, începu prietenul meu Costache, vei fi aflat şi tu, cred, că ţelina se mînîncă nu numai ca salată şi garnitură, ci şi ca fel de mîncare. Cum o doreşti?

— În toate felurile!

— Bine. În cazul acesta, şi mai ales pentru că eşti grăbit, scrie repede:

SALATĂ DE ȚELINĂ CU MUȘTAR

Alegi o ţelină tînără care să nu fie nici găunoasă, nici aţoasă. Pui într-o salatieră muştar după plac (două-trei linguriţe). Torni peste el, picătură cu picătură, untdelemn şi amesteci mereu cu furculiţa, pînă ce obţii o alifie pe care nu trebuie să uiţi s-o sărezi şi piperezi, adăugînd apoi, tot picătură cu picătură, un păhărel mic (ca pentru votcă) cu oţet de vin. Tai ţelina în felii subţirele ca chibriturile, verşi peste ele sosul, adăugînd pătrunjel tocat sau haţmaţuchi, tăiat foarte mărunt.

Cui îi place, poate completa această salată cu sfeclă fiartă sau coaptă, pe care o taie întocmai ca ţelina.

ȚELINĂ CU BRÎNZĂ

O cureţi. O tai felii subţiri şi lungi. O pui în apă sărată în clocot şi-o laşi circa 20 de minute. Cerci cu furculiţa dacă feliile sînt fierte. Le scurgi, fără a le usca de tot. Într-o tigaie smălţuită topeşti o bucată de unt proaspăt. Rumeneşti feliile de ţelină, pe o parte şi pe alta, avînd grijă să nu se fărîme. În acest scop, nu trebuie să pui prea multe felii deodată. Piperezi puţin.

Într-un vas de sticlă care merge la foc pui o bucată de unt şi o bucată de brînză rasă din care-ţi place, sau din care ai. Peste stratul acesta pui un strat de ţelină rumenită, pe urmă iar brînză rasă (parmezanul e cea mai indicată) şi iar ţelină, avînd grijă ca ulti-

mul strat să fie de brînză. Peste acest ultim strat, dacă vrei ca mîncarea să prindă o crustă frumoasă, torni un ou întreg, pe care l-ai bătut în prealabil cu furculiţa.

ŢELINĂ LA TIGAIE

Începi ca mai sus, cu deosebirea că în această preparaţie ţelina trebuie să fie foarte bine scursă şi uscată. Prăjeşti, tot ca mai sus, feliile de ţelină la tigaie, în unt, sărezi, piperezi şi le aşezi, pe măsură ce se prăjesc, pe-o farfurie caldă. Serveşti.

ŢELINĂ FĂCĂLUITĂ (PIURE)

Cureţi, speli, tai în bucăţele, fierbi în apă sărată şi scurgi prin strecurătoare. Pui ţelina într-o cratiţă de lut smălţuită sau de sticlă care merge la foc, împreună cu un cartof făinos şi o ceapă tăiată felii, acoperi cu supă (vită, pasăre sau zarzavat), acoperi şi laşi să fiarbă la foc potrivit, circa o jumătate de oră. Dacă nu ai o piuă de marmură (pe care trebuie s-o opăreşti şi s-o ştergi bine, înainte de întrebuinţare), pui ţelina fiartă într-o cratiţă cu smalţul nevătămat şi o zdrobeşti cu chilugul sau c-un melesteu, pînă ce obţii o pastă omogenă, pe care o treci printr-o sită foarte fină. Pe urmă o pui iar în cratiţă de sticlă, adăugînd unt şi smîntînă (două-trei linguri). O laşi la foc blajin să fiarbă cinci minute.

— Şi-i gata, Costache?

— Adaug însă: în forma aceasta poţi, la rigoare, mînca ţelina şi ca fel de mîncare, dar e preferabil s-o serveşti ca garnitură.

— La ce?

— La ce vrei: la friptură, la şniţele, dar mai ales la momiţe de miel sau de viţel.

Zicînd acestea, prietenul meu Costache mai scoase o sticlă de „Ottonel“ din răcitor:

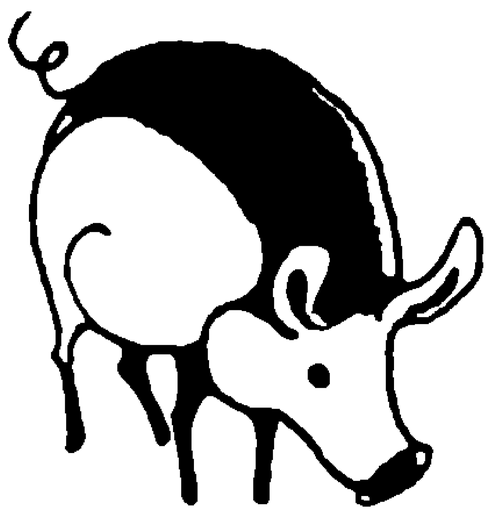
— Şi fiindcă veni vorba, mi se adresă el, cu sticla într-o mînă şi tirbuşonul în cealaltă, eşti foarte grăbit?

— Ţi-am spus doar că nu cine ştie ce, îi răspund pocăit.

— În cazul acesta, destup sticla.

— Aferim, Costache!

PULPĂ FIARTĂ



ACEI CE-ŞI ÎNCHIPUIE CĂ GASTRONOMUL E UN CĂPCĂUN HULPAV, INSAŢIABIL ŞI CU GÎNDUL

veşnic la mîncare, devenită pentru ei obsesie şi monomanie, înseamnă că nu ştiu nici ce-i un gastronom, nici prietenul meu Costache. Spun asta pentru că nişte oameni răi şi mici la suflet, din zavistie numai, că altfel nu-i pot zice, i-au scos lui Costache vorbă că ar fi precum mai sus s-a scris. Dar asta-i curată (dacă curată poate fi) defăimare. De cînd îl ştiu (şi-l ştiu de mult), Costache a fost pildă de moderaţie şi cumpătare. De pe cînd eram studenţi (şi-i multişor de-atunci), ţin foarte bine minte că prietenul meu Costache avea asupra-şi o exemplară stăpînire de sine şi nu-mi amintesc ca la vreo petrecere studenţească (şi-am făcut, slavă Domnului, multe împreună) să se fi întrecut el măcar o dată cu măsura la băut. Şi dacă i se întîmpla vreunuia (şi cîte nu se-ntîmplă) să-şi piardă numărul paharelor şi cum zic marinarii tramontana (adică steaua polară), prietenul meu Costache era acela care-l ducea acasă, pentru ca a doua zi, cu părinţească blîndeţe, să-l dojenească:

— Iar te-ai mişelit, păcătosule!

Din asta i s-a tras pritenului meu Costache porecla de „dădaca beţivilor".

Dar asta-i, cum zice Kipling, altă poveste.

*

Am scris cele de mai sus ca să atrag atenţia cetitorului că nu trebuie să se ia după zvonuri şi că, atunci cînd e vorba de prietenul meu Costache, să mă creadă pe cuvînt (n-am nici un interes să-l mint).

Aşadar, ultima oară cînd l-am văzut pe prietenul meu Costache (adică alaltăieri), l-am găsit în laborator. Nu ştiu dacă îi voi fi spus cetitorului că de cînd l-am recunoscut pe prietenul meu Costache profesor şi el a binevoit să mă accepte elev, sufrageria a fost botezată „sală de curs" şi bucătăria „laborator". Dacă nu i-am spus, îi spun acum.

Aşadar, l-am găsit, cum spusei, pe Costache în laborator.

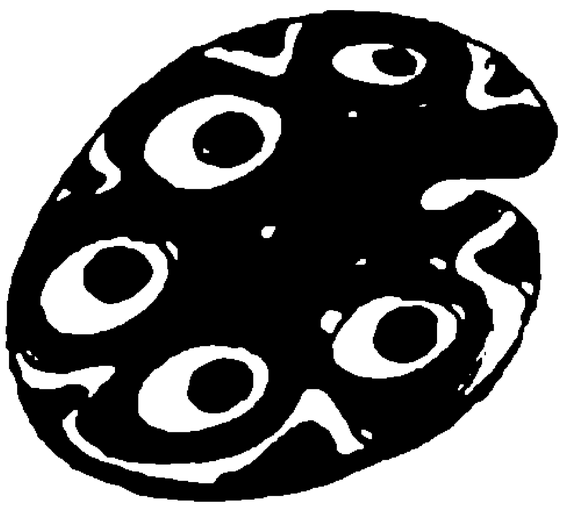
Scotea grăsimea de pe o pulpă de porc.

O punem la cuptor, Costache?
— Nici gînd. O fierb.
— Pulpă fiartă?
— De ce nu? Şuncă nu mînînci?
— Aşa-i, zic, dar şunca-i şuncă. E altă preparaţie. Pulpă fiartă sau, cum s-ar zice, rasol, n-am pomenit.
— Ai să pomeneşti de-aci înainte şi, dacă nu ţi-o place, n-ai decît să nu pomeneşti.
După care, prietenul meu Costache mi-a mărturisit că în urma analizelor făcute, constatînd că bătrînul său ficat e puţin obosit, pentru a-l ajuta în multiplele sale funcţiuni, s-a hotărît ca pînă la noi dispoziţii să nu mînînce decît brînză de vacă, salată, carne fiartă şi compot.
— Bine Costache, zic, dar în cazurile de insuficienţă hepatică, medicii recomandă rasolul de vacă... şi slab.
— Ştiu, zice, dar nu i-am întrebat.
Şi Costache îşi începu cursul în laborator:
— Ca să faci o bună fiertură, ca aceea pe care o vei mînca astăzi la prînz, îţi trebuie o bucată de pulpă de porc (ca aceasta), care să cîntărească un kilogram şi jumătate (asta cîntăreşte două şi jumătate). Dacă e prea grasă, scoţi din grăsime, aşa cum m-ai văzut făcînd şi-i laşi numai un strat subţirel. O pui într-o cratiţă şi-o acoperi cu apă. Sărezi şi adaugi: trei-patru fire de ceapă verde, două-trei fire de usturoi, piper boabe, ienibahar, o foaie de dafin sau cimbru şi, dacă vrei, de amîndouă (merge!). Pui la foc domol, acoperit. Cînd scade apa, nu strică să completezi lipsa cu vin alb sec. După un ceas, începi să cerci cu furculiţa. Cînd se moaie carnea, rasolul e gata. Pînă să se moaie carnea, e bine să pregăteşti o salată de varză nouă, tăiată fin, şi să fierbi cartofi în apă, dacă nu ai ca mine o cratiţă specială cu găuri, pentru a-i fierbe în aburi.
Prietenul meu Costache a servit la prînz mîncarea călduţă. Era excelentă. Dar trecînd a doua zi (adică ieri) pe la el şi gustînd o felie rece din pulpa rămasă, mi s-a părut mai bună. De aceea,

Memento

De-i place porcul, orice amator
Îi poate coace pulpa la cuptor,
Dar dacă-i suferind, nu e o culpă
Să fiarbă la foc molcom acea pulpă,
Şi de-o va fierbe, cum spusei, cu artă
Va preţui de-a pururi pulpa fiartă.

OMLETĂ POLICROMĂ



ŞEDEAM LA TAIFAS CU PRIETENUL MEU COSTACHE ÎN «SALA DE CURS», ADICĂ ÎN SUFRAGERIE.

În ziua aceea, în „laborator“, adică în bucătărie, nu intrasem. Nu era ceas de cină. O ploaie subţire şi rece aburea geamurile încăperii în această toamnă tîrzie, pe cînd prietenul meu Costache destupa o sticlă prăfuită de „Pinot-noir“ de Segarcea, fără s-o clintească din paneraşul de răchită în care era culcată.

— A sunat ceasul vinului roş, exclamă el, mirosind dopul şi conchizînd: bun!

Pe masă era o farfurie cu felii de pastramă de piept de gîscă, pe care în acea zi o făcuse, şi-o alta c-o brînză de munte, untoasă şi iute foc, pe care o ţinea Costache într-o putinică, pînă ce se înverzea, ca un *Roquefort persillé*.

În vreme ce eu îmi gustam în tăcere şi reculegere primul pahar din acel vin sfătos, prietenul meu Costache răsfoia un caiet cu foile ferfeniţite şi se tot minuna:

— Ia te uită!

Apoi, deodată:

— O ştii pe nineaca!

— Cum de nu?

— Ţi se pare c-o ştii, fiindcă ai văzut-o, dar n-o cunoşti. Afurisită babă!

— Dar ce ai cu ea, Costache? Cu ce te-a supărat?

Agripina Buduşcă, pentru nepoţi şi strănepoţi, „nineaca“ era sora mai mare a tatălui prietenului meu Costache. De curînd împlinise 93 de ani. Îl iubea pe Costache, dar îl invidia pentru talentul lui de bucătar, căci cumplita nineacă, la bucătărie nu admitea rival, ca şi prietenul meu Costache, de altfel.

— Ascultă, bre, omule, începu Costache, acu tu mă cunoşti bine şi ştii ce pot. Înţeleg să primesc lecţii de bucătărie de la vreun bucătar vestit sau de la vreo absolventă a unei înalte şcoli, dar de la o babă nebună?

— Cum nebună, Costache?

— Ţi-am spus eu că n-o cunoşti. Aşa sfrijită şi scofîlcită cum o vezi, a fost pacostea părinţilor şi spaima lumii. Crezi oare că, din copilărie încă, pus-a ea vreodată mîna pe acul de cusut.

pe vreo păpuşă sau măcar pe-o altă jucărie, ca toate fetele de vîrsta ei? Ţi-ai găsit! Să mîie cai, să-mpuşte ciori şi să fumeze, înţelegi tu? Asta era joaca ei! Numai asta-i plăcea! Şi-a îngropat toţi fraţii şi trei bărbaţi. Acuş, acuş atinge suta, cilihoaia, şi tot nu i-a venit mintea la cap.
— Dar, în definitiv, ce s-a întîmplat de te-ai burzuluit aşa? întreb uluit de această ieşire *ex abrupto*.
— Judecă şi tu. N-o mai văzusem pe nineaca de mai bine de un an. Alaltăieri, mă cheamă la telefon şi mă pofteşte pentru a doua zi la prînz, împreună cu nepoata mea Catinca şi cu nepoţii Grigore şi Vasile. Îi trebuia galerie dumneaei. De abia îi păşisem pragul şi m-a şi luat în primire.
— De ce te-ai făcut tu bucătar, Costache, zice.
— Nici gînd, nineacă, mai gătesc şi eu aşa, pentru prieteni.
— Lasă, lasă, nu te mai preface, c-am auzit eu că scrie de tine şi la gazetă.
— Un prieten care n-are de lucru, nineacă. Un zevzec.
— Merci, Costache.
— Pentru puţin!
— Şi ştii tu să găteşti? urmă nineaca.
— Nu chiar ca mata, îi răspund înţepat, dar fac şi eu ce pot.
— Şi asta te-a supărat atît, Costache?
— Stai, că nu-i gata. Cînd ne aşezarăm la masă, numai ce văd că aduce o omletă în patru culori, înţelegi tu? Mă servesc, gust şi tac. Era bună, recunosc: rumenă şi zămoasă.
— Ce-o fi asta, Costache? mă întrebă nineaca.
— Ce să fie, nineacă? Omletă!
— Şi ai putea şi tu s-o faci aşa?
— Dacă mi-i da reţeta, oi putea.
— Savant cu cartea-n mînă, cum s-ar zice... Cum se zice asta pe latineşte?
— *Doctus cum libro*, zic.
— Aferim! Văd că tot mai multă carte decît bucătărie ştii. Am tăcut şi-am înghiţit (şi omleta şi otrava nineacăi). Nineaca sta cu nasu-n farfurie şi cu coada ochiului la nepoţi, care-şi dădeau coate şi rîdeau.
Şi asta n-ar fi fost nimica, urmă prietenul meu Costache amărît, dar după ce ne-a mai adus şi două puicane, după care toţi îşi lingeau buzele şi pe care ea ştia cum le-a gătit, la sfîrşitul mesei, mi-a dat acest caiet, spunîndu-mi: păstrează-l Costache şi mai ceteşte prin el. E de la bunică-ta. Socot că o să-ţi prindă bine, că doar nu le vei fi ştiind tu toate.
— Şi reţeta omletei?
— Ştiam eu că numai asta te interesează. E foarte simplă. Iat-o:

Așezi cruciș într-o tigaie mare două bețe cam de lungimea degetului arătător, în așa fel ca fundul tigăii să fie împărțit în patru sectoare. Bagi în tigaie și o bucată de unt și o pui deoparte. Într-o farfurie adîncă bați cu unt două ouă întregi, adăugînd și sos de patlagele roșii. În altă farfurie adîncă bați alte două ouă, tot cu unt, dar de astă dată cu sos de spanac. În a treia farfurie bați cu unt pentru gălbenușuri și, în sfîrșit, în a patra farfurie bați albușurile tot cu unt. La terminarea acestor operații, încingi unt în tigaia cea mare, în care ai așezat bețișoarele de răchită, și verși conținutul fiecărei farfurii adînci în cîte unul din sectoare.

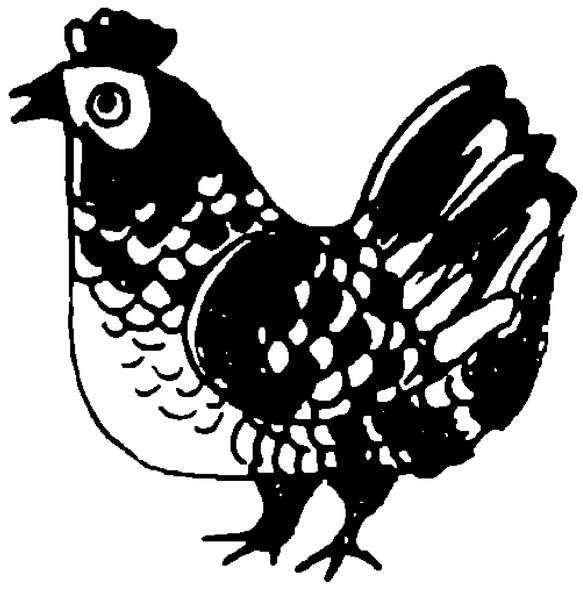
Cînd cele patru omlete încep să se prindă, retragi bețișoarele cu furculița și lași omletele să se lipească una de alta. După asta sărezi și răsucești omleta care se înfățișează musafirilor în culorile: roșu, verde, alb și galben.

— Dar puicana, Costache?

Prietenul meu Costache, căruia îi trecuse supărarea, și care umplea paharele cu „Pinot", îmi răspunse zîmbind:

— În una din prelegerile viitoare.

PUICANA NINEACĂI



L-AM GĂSIT PE PRIETENUL MEU COSTACHE ÎNTR-O CU TOTUL EXCEPȚIONALĂ BUNĂ DISPOZIȚIE.

În deplină uniformă de bucătar, cîntărea în laborator o frumuseță de puicană, jumulită, pîrpîlită, cinătuită, în sfîrșit numai bună de pus la foc.

— De cînd ai început tu să lucrezi cu cîntarul? îl întreb mirat.

— La mîncarea pe care o gătesc acum, nu se poate altfel. Or fi ei pe lumea asta bucătari încercați care, după o îndelungată experiență, să se poată lipsi de acest aparat, eu, însă, trebuie să recunosc, n-am ajuns încă la această perfecție. E o chestiune de precizie, de riguroasă precizie. Trebuie să socotești la copt între douăzeci și douăzeci și ceva de minute, pentru fiecare jumătate de kilogram de pasăre, altfel e bucluc. Așa că, fără ceasornic și cîntar, cam greu să-ți iasă bine această apalpisită mîncare.

Și ce mîncare e asta, Costache?

— Ai să te lămureşti îndată. E o mîncare de zile mari. E gustoasă şi cam scumpă. Dar fie, că face, e fără pereche.
Zicînd acestea, prietenul meu Costache îmi făcu semn să iau loc pe singurul scaun aflător în bucătărie (vroiam să zic laborator, dar m-a luat tocul pe dinainte), în timp ce el s-a aşezat pe-un scăunel scund de lemn nevopsit, cu trei picioare. A deschis apoi caietul căpătat de la nineaca şi, scoţînd din el o foaie liberă, mă întrebă fluturînd foaia:
— Ştii tu, băiete, ce-i asta?
— Te pomeneşti c-o fi reţetă.
— Reţeta ca reţeta, îmi răspunse prietenul meu Costache, plin de voioşie, dar e tratatul de pace cu nineaca.
— Cum aşa?
— Se plîngea bătrîna că o cam supărâ „maiul“ (aşa-i zicem noi, moldovenii, ficatului). Cred că nu avea nici pe dracul, dar lacomă cum o ştiam, am înţeles repede că nu era vorba decît de o mică indigestie. I-am luat totuşi de la „Plafar“ nişte flori de anghinar şi i-am recomandat trei ceşti de infuzie pe zi. I-a trecut pe loc supărarea şi a rămas convinsă că asta a pus-o pe picioare şi spunea la toţi: numai cu ceaiul lui Costache m-am tămăduit.
Simţindu-se bine, m-a poftit la ea. M-am înfăţişat mai de timpuriu şi i-am preparat cu mîna mea nişte macaroane cum ştiu eu şi o cremă de zahăr ars. Ce să-ţi spun? Atîta s-a bucurat bătrînica încît, aşa afurisită cum e, mi-a dat una din cele mai frumoase puicane îngrăşate de ea şi hîrtia asta, spunîndu-mi:
— Acu, văd şi eu, Costache, că eşti bucătar. Ia şi hîrtia asta în care vei afla cum să găteşti puicana. Poate că tu vei găti-o mai bine ca cea pe care ai mîncat-o la mine dăunăzi, în orice caz, nu strică să ai reţeta.
Terminîndu-şi logosul, prietenul meu Costache intră în acţiune. După cum am spus, toaleta puicanei era făcută. Costache a început operaţia, tocînd pe fundul de lemn mai întîi pătrunjel, pe urmă măruntaiele puicanei, după care a frecat pielea orătăniei cu zamă de lămîie.
— Asta-i menţine carnea albă, mi-a spus.
A scos apoi Costache de la gheţar o bucată de unt proaspăt, cam cît un „turkestan“ de mărime potrivită, a amestecat tocătura cu untul, a umplut cu ea burta păsării şi a cusut-o cu aţă albă. Ajuns aici, a aşezat în fundul unei tăvi mari bucăţele de lemn, cruciş, improvizînd astfel un grătar miniatură pe care a aşezat pasărea, după ce pusese o bucată bună de unt şi-n tavă.
— Pasărea nu trebuie să atingă fundul tăvii şi nici să înoate în sos, îmi declară Costache. Amănunt important, conchise el cu gravitate.

A iuțit apoi Costache focul, a băgat puicana la cuptor și, din momentul în care a început să prindă culoare, a tot stropit-o, puțin cîte puțin, cu smîntînă proaspătă, pînă s-a rumenit bine. Untul scurs din puicană, și care s-a amestecat cu smîntîna, l-a scurs într-un castronaș, cald, turnînd peste sos zama de la o lămîie și așezînd la urmă puicana pe-o farfurie, se înțelege, tot caldă. Cuvîntul „inefabil“ nu poate da decît o vagă idee despre savoarea acestei mîncări. Prietenul meu Costache jubila.

— Cu ce vin s-ar putea onora, mă întrebă el copleșit de propria-i operă, această minune? „Băbească“ de Nicorești sau o „Fetească neagră“ de Cotnar? Am de amîndouă.

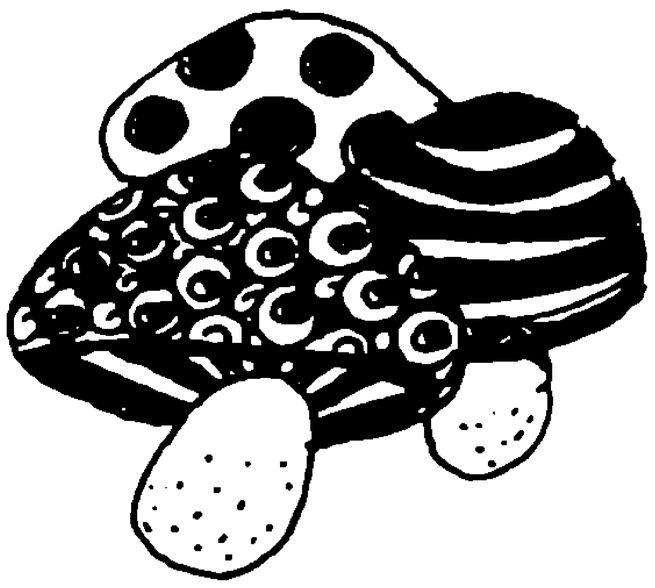
Întîmplarea a făcut să am în buzunar răspunsul gata. Zic:

Sfrijită ca o Sfîntă Vineri,
Mi-a spus o babă: la români,
„Băbeasca“ place mult la tineri
Pe cînd „Fetească“, la bătrîni.

— Așadar „Fetească“, bătrîne!

— Așa te vreau, tinere!

DOUĂ REȚETE DE GĂTIT CIUPERCI



Primesc:

Un colectiv de tineri, lucrăm umăr la umăr
În arta culinară, conduși de o vedetă,
Și ne silim cu toții cetind număr cu număr
Să ilustrăm la plită, ce scrie la gazetă.

Elevi ai lui Costache, gătit-am multe mese,
Cu rigurozitate urmîndu-i iscusinţa.
Şi cum pe-această cale am dobîndit succese,
Ne arătăm aicea şi-acum recunoştinţa.

Deci, să ne ierte „şeful“ cumva de-l stingherim,
Însă găsirăm astăzi ciuperci la „Aprozar“
Şi ne-ntrebăm cu toţii: au cum să le gătim?
La tavă? Cu smîntînă? În spuză? La grătar?

Vedeta ce visează reţete inedite,
În timp ce colectivul din juru-i tace peşte,
Anticipat se linge pe buze nevăpsite
Şi, aşteptînd reţeta, îi foarte mulţumeşte.

Aşa că, ţinînd samă că-l roagă şi vedeta
Şi că ne daţi concursul şi dumneavoastră, sper ca
Prietenul Costache, dictîndu-vă reţeta,
În numărul ce vine, să nu uitaţi ciuperca.

*

Iaca, n-am uitat. Cu răvaşul la buzunar, m-am dus glonţ la prietenul meu Costache. L-am găsit la masa lui de lucru, răsfoind caietul nineacăi şi zîmbind îngăduitor:

— Are ea reţete bune, nineaca, dar multe nu mai merg azi. S-au făcut progrese şi-n bucătărie. Am să-i fac o demonstraţie. Să vii şi tu.

— Lasă asta, zic, ceteşte!

Şi-i întind plicul. Costache ceteşte, surîde şi-mi spune:

— Scrie!

CIUPERCI LA CUPTOR

Cureţi, sărezi, piperezi şi pui la cuptor. Tai ceapă felii, opăreşti ceapa, o tai mărunt, scoţi ciupercile, pui ceapa peste ele, le bagi iar la cuptor şi le laşi trei minute.

— Dar de ce opăreşti ceapa?

— Ca să-i scoţi iuţeala şi ca să nu se ardă la foc, bobocule!

Scrie înainte: Picioarele ciupercilor le cureţi, le toci şi le fierbi în lapte. Piperezi, sărezi, amesteci cu albuş de ou răscopt, tocat şi el mărunt, şi umpli ciupercile cu această tocătură. Pui în fiecare ciupercă o bucăţică de unt proaspăt şi iar bagi la cuptor. Cînd începe untul să se încingă, îngălbenindu-se, scoţi vasul din cuptor şi presari peste ciuperci pătrunjel tocat. Le bagi din nou la cuptor, unde nu trebuie să stea mai mult de un minut, pentru că altfel se amărăşte pătrunjelul. Dacă nu ai unt, poţi folosi untdelemnul.

CIUPERCI ÎN UNTDELEMN

Ungi o tavă cu untdelemn. Aşezi pe fundul tăvii un strat de beţişoare (dacă nu ai altceva, scobitori). Aşezi pe acest grătar improvizat ciupercile, punînd în fiecare ciupercă o picătură de untdelemn. Bagă în cuptor. Faci ca mai sus picioarele ciupercilor, fierte în lapte, ceapă opărită şi tocată mărunt. Cînd încep să se zbîrcească ciupercile, tragi tava de la cuptor şi umpli ciupercile cu tocătură. Storci un pic de zamă de lămîie, presari pătrunjel tocat şi bagi iar la cuptor.

Am scris aici întocmai precum mi s-a dictat.
De-o fi reţeta proastă, Costache-i vinovat.

O SUPĂ DE SEZON

UN PRIETEN FILOLOG MI-A ÎMPRUMUTAT DE CURÎND UN DICŢIONAR AL ACADEMIEI FRANCE-

ze, tipărit în 1835, în care speram să găsesc explicaţia unor cuvinte ieşite din uz şi pe care urma să le tălmăcesc în românească slovă, într-o traducere la care lucrez. N-am găsit însă ceea ce căutam.

Am găsit în schimb altceva care, drept să spun, m-a bucurat mai mult, şi anume, cîteva foi îngălbenite şi, desigur, scrise cu foarte mulţi ani în urmă. Pe foile acelea erau însemnate, cu cerneală violetă şi cu o frumoasă caligrafie, cîteva reţete de mîncare. Autorul sau autoarea, dacă nu cumva numai copistul (sau copista), era desigur moldovan (sau moldovancă). Asta sare-n ochi, după o samă de cuvinte ca: linguroiul cel cu „borte", bostănaşi (dovlecei), „moare de curechi" (zamă de varză) ş.a. care revin mereu în cele cîteva foi pe care le am în faţă. Care va fi fiind originea acestor reţete, e greu de stabilit, ş-apoi nici nu-i treaba noastră.

Ceea ce ne interesează în clipa de faţă e faptul că, dintre toate reţetele acelea, una mi-a atras atenţia îndeosebi. Am încercat-o şi mi-a plăcut. Am socotit atunci de a mea datorie s-o comunic cetitorilor „Magazinului", care îmi fac cinstea să urmărească această rubrică. Reţeta de care ne vom ocupa, purta următoul titlu:

SUPĂ APERITIVĂ DE SEZON

În dreptul cuvîntului aperitivă era un asterisc şi în josul paginii următoarea

Notă

Nu înţeleg de ce s-a substantivat (sic!) cuvîntul aperitiv. E adjectiv. Vine de la aperitivus, *care la rîndu-i vine de la* aperire — *a deschide (pofta de mîncare). Apoi să mă slăbească acei ce numesc vinarsul, ţuica, drojdia, tescovina şi chiar holerca, aperitive. Dacă vor în adevăr să-şi stîrnească pofta de mîncare, să încerce dumnealor supa de mai jos.*

Transcriu întocmai:

Pentru şase persoane trebuie: 700—800 gr patlagele roşii, mari, frumoase şi bine coapte, 50 gr untdelemn, 2—3 căţei de usturoi, o ceapă, piper pisat, sare, o creunguţă de cimbru şi o foaie de dafin. Taie mata patlagelele în două şi pune-le binişor într-o cratiţă smălţuită. Toarnă peste ele un pahar cu apă, ceapă tăiată rotocoale, usturoiul, cimbrul şi foaia de dafin. Lasă circa jumătate de oră la foc molcom. Treci apoi prin sită şi tot apeşi cu furculiţa sau cu lingura de lemn, pînă ce nu mai rămîn în sită decît pielea, sîmburii şi condimentele de la fiertură. Pune din nou la foc zama,

adăugînd untdelemnul (şi piper cît poftești). Mai adaugă apă, ca supa să nu fie prea groasă. Cînd începe a fierbe, sărează cît îți place. Cine vrea, poate înlocui untdelemnul cu unt.
Cercați, și poftă bună!

BEREA

— CÎNȚI VINUL ȘI BEI BERE! CU ACESTE VORBE M-A APOSTROFAT UN ENERGUMEN CARE M-A

găsit la „Ambasador" în fața unei halbe, avînd aerul că m-a surprins săvîrșind o faptă rușinoasă.

— De altfel, urmă acest prezumțios pedant, eu însumi, pus să aleg între un vin prost și o bere bună, aleg berea. Aici, însă, ai și un vin bun. Dar mă întreb: există bere bună?

— Uite asta! îi răspund, ridicînd halba aburită și cu gulerul ca smîntîna ținută la gheață.

I-aș fi putut răspunde nepoftitului că, dacă ar fi venit ca mine pe jos, de la șosea pînă în centru, s-ar fi convins, fără îndoială, și el de oportunitatea unei halbe bine turnate și la temperatură potrivită. Dar nu aveam chef de vorbă și-am tăcut. El și-a băut sucul de fructe, pălăvrăgind mereu și scuzîndu-se că e silit să mă părăsească, fiind grăbit, și s-a tot dus. Ducă-se.

La masa vecină, doi roșcovani, plini la față, pe care îi vedeam ori de cîte ori intram în acest local și în preajma cărora mă aflam pentru prima dată, își beau și ei halbele, discutînd despre bere. Se vede că vorbele interlocutorului meu îi stîrnise, căci băgasem de samă, că, la auzul interpelării sale, cel mai gros din cei doi se încruntase. Din discuția lor am aflat că pe cel mai gros îl chema Petrică și pe celălalt Grigore. Conversația lor părîndumi-se instructivă, am mai cerut o halbă și-am ciulit urechea.

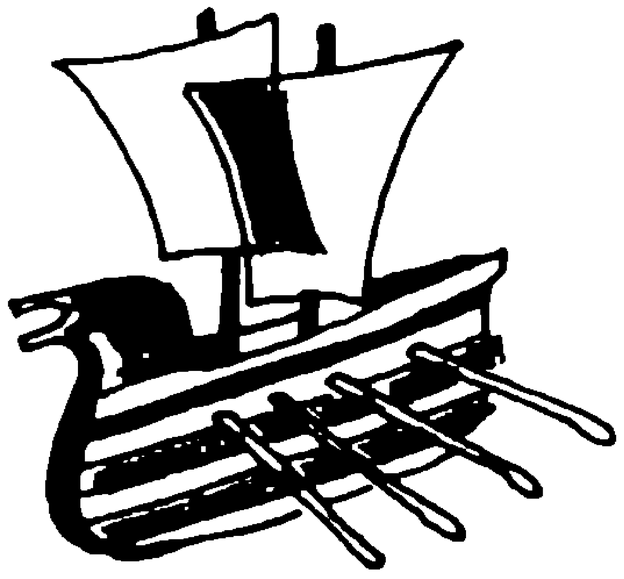
— Crezi tu, Petrică, întrebă Grigore, că vechii egipțieni să fi cunoscut berea, așa cum se încumetă unii a zice, cu două mii de ani înaintea erei noastre?

— Greu de spus, Grigore. Făceau ei, ce-i drept, o băutură din orz, dar dacă era decocție sau numai infuzie, dracu știe. Ci noi să lăsăm problema în sama arheologilor și să mai bem o halbă.
— Nu mă opun, Petrică, dar dacă băutura cu care ne răcorim în clipa de față, pe care fabrica „Prahova“ o face atît de bună și pe care canagiul din acest local o condiționează atît de bine, va fi fost necunoscută egiptienilor din vremea lui Memphis, e sigur că pe vremea lui Herodot, ea nu putea fi nici o simplă decocție sau infuzie, precum spuneai, ci băutură fermentată în lege, de vreme ce acest ilustru precursor al reportajului o numește vin de orz.
— De bună samă. În Europa, fabricarea berei, urmă Petrică, a început la popoarele nordice. În această privință avem mărturiile lui Tacit și ale lui Pliniu cel Bătrîn. Se înțelege, însă, că cei vechi ar fi uimiți foarte și din cale afară bucuroși, dacă s-ar putea reîntoarce pe astă lume și ar bea ceea ce bem noi astăzi.
— Încă două, se adresă Grigore ospătarului. Cîte avem?
— Pînă acum șase.
— E o băutură higienică și nutritivă, zise Petrică.
— Dar umflă, constată cu oarecare melancolie Grigore.
— E adevărat, dar și îngrașă, și asta e o dovadă că e și un aliment.
— Aproape complet. Conține vitamine, principii calorice (materii grase, dextrină, glucoză), un procent variabil de alcool, elemente azotate, fosfați și diverse alte combinații saline.
— Da, încuviință Petrică, dar nu trebuie băută cu exces...
— Socoteala și două halbe, conveni Grigore.
— Ultimele? întrebă Petrică.
— Da ce, eu is profet? răspunse Grigore.

CONCLUZIE

Berea e o băutură
Pentru zeii din Olimp,
Dar băută cu măsură
Și de te oprești la timp.

POSIBILITĂŢI ŞI REALITĂŢI



AM ÎNSEMNAT CU TOŢII ÎN ŞCOALĂ, LA CURSUL DE ISTORIE, PE CAIETUL NOSTRU DE NOTIŢE, CĂ

cercetarea trecutului ne ajută „să ne explicăm prezentul şi să întrezărim viitorul". La lumina acestui postulat m-am îndemnat a face, în rîndurile de faţă, un sumar istoric al vinului românesc şi, conjugînd, în ce-l priveşte, verbul a fi la toate timpurile, să arăt ce-a fost, ce este şi ce urmează să fie.

Din foarte îndepărtate vremuri, vinurile noastre îşi cîştigară o binemeritată faimă peste hotare. Pe vremea lui Ştefan cel Mare, paharnicul de Cotnar era un personaj important, iar în a sa „Descriptio Moldaviae", Dimitrie Cantemir are numai cuvinte de laudă pentru vinurile Moldovei. Clasificarea pe care le-o face poate stîrni oarecum mirare şi nedumerire astăzi. În adevăr, după ce pe bună dreptate recunoaşte întîietatea Cotnarului, a cărui proeminenţă n-a discutat-o nimenea şi niciodată, eruditul voievod aşează vinurile Fălciului înaintea celor de Nicoreşti şi Odobeşti-Panciu. Dar dacă viile din preajma Huşului au avut centre care au dat vinuri de mare clasă, şi anume, Pîhneştii (vinuri albe) şi Cozia (vinuri roşii), vinurile curente din această regiune, care s-au bucurat şi se bucură de mare circulaţie, deşi foarte plăcute, nu se pot compara cu rubiniul de pe Coasta Lupii (podgoria Nicoreşti), nici cu vinul din „Fetească" sau chiar „Galbena" de Odobeşti din podgoria eponimă. Să fi îndrăgit Dimitrie Cantemir vinul ţinutului de baştină pînă la părtinire? Să fi vinificat podgorenii din Huşi mai bine decît cei din Nicoreşti, Odobeşti şi Panciu? Mister! Ştim însă sigur că toate vinurile acestea erau preţuite şi căutate, nu mai puţin ca cele din podgoriile surate din Oltenia (Mehedinţiul, cu celebrul său Golul Drîncii), Drăgăşanii, cu vestitele Dealul Oltului, Călina şi Mitrofani, „Ţara Românească", cum i se spunea Munteniei, cu întinsa Vale Călugărească, Valea Micilor, Dealul Mare cu vii renumite, ca cele de la Chitorani, Urlaţi, Tohani etc. etc. Cu suişuri şi pogorîşuri, ele şi-au

menţinut prestigiul pînă la invazia filoxerei care marchează începutul dezastrului. Omul politic de atunci n-a înţeles că, odată cu grîul, porumbul, secara şi alte cereale, odată cu petrolul şi sarea, vinul trebuie să fie un izvor de bogăţie naţională. Fără de nici o îndrumare din partea indolentei şi vitregii ocîrmuiri, orientîndu-se după reclame comerciale, podgorenii au replantat ce-au vrut. Ba ceva mai mult. Pe la poalele dealurilor, cu podgorii altădată celebre, viţa de vie nealtoită s-a întins ca o lepră, din motive electorale de nimic stăvilite, pe terenuri întinse şi indicate pentru agricultură. Din momentul acela, ţara noastră încetează de a mai avea vinuri bune şi omogene, după soiul viţei şi regiuni, în cantităţi comerciale.

Am vizitat vii în care se aflau pestre treizeci de sorturi de viţă, unele de calitate, e drept, dar cele mai multe cu totul nepotrivite cu clima şi natura solului. Asta explică de ce, acum cîteva decenii, vecinii noştri bulgari, care, profitînd de flagel, recurgînd la specialişti pricepuţi şi replantînd raţional podgoriile filoxerate, pe baze ştiinţifice, au obţinut vinuri omogene pe care le exportau, pe cînd pe străzile Varşoviei puteau fi văzute butoaie mari din care vinul se scurgea la rigolă şi pe care concurenţa străină scrisese „vin românesc“.

Din fericire, această stare de lucruri a început să devie un trecut de care, din ce în ce, ne îndepărtăm. Concursurile internaţionale din ultimii ani au repus vinul românesc la loc de cinste, acordîndu-i cele mai mari distincţii. Întinsele replantări, făcute pe baze ştiinţifice, numeroasele staţiuni experimentale care s-au înfiinţat pe tot cuprinsul ţării, adîncile pivniţi de învechire, înzestrate cu tot utilajul modern, îi deschid vaste perspective.

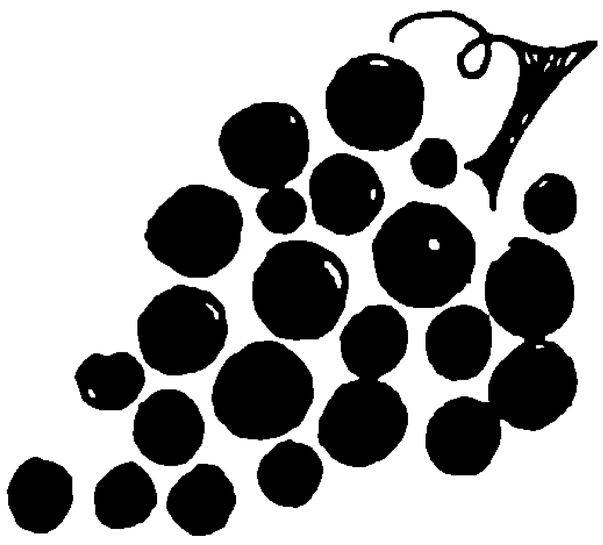
Îmi amintesc că, acum circa un sfert de veac, întîmplarea a făcut să mă aflu la masa unui ştrand din Capitală, cu unul din cei mai mari cunoscători de vinuri ai Franţei, dl. Paul de Cassagnac, autor al cunoscutului şi doctului volum „Les Vins de France“. Sticla pe care o adusese cu el, conţinînd un „Sauvignon“ din Bordeaux, părîndu-i-se că miroase a dop, i-am propus un „Sauvignon“ din Dobrogea, aflător în pivniţa acelui restaurant. După ce l-a privit, adulmecat şi gustat, mi-a spus:

— Aveţi posibilităţi imense în această ţară.

Această frază laconică oglindea exact situaţia vinului nostru de atunci.

Dar posibilităţile de-atunci au devenit realităţile de azi.

ÎNSEMNĂRI DESPRE VINURILE NOASTRE



ÎN ÎNTUNECATUL EV MEDIU, CÎND MÎNUIREA ARMELOR ERA SOCOTITĂ VIRTUTE FĂRĂ EGAL

drumul spre glorie nu putea fi străbătut decît pe cal în zale şi cu paloşul în mînă. În scurtele răgazuri dintre două bătălii adevărate, mulţi cavaleri medievali şi-au găsit moartea în acele simulacre de luptă numite *tournois* pe care ades combatanţii le luau prea în serios.

În zilele noastre, cînd ideea păcii se înrădăcinează tot mai adînc şi mai temeinic în cugetul omenesc, sătul de războaie, şi cînd nici armurile nu-şi mai află loc decît în muzee, întrecerile din sînul aceluiaşi popor, ca şi acele internaţionale, se desfăşoară pe alte planuri. Ştiinţa, literatura şi frumoasele arte sînt astăzi îndeletnicirile care conferă cununa de laur. Ziarele ne informează zilnic despre comunicările ştiinţifice pe care şi le fac savanţii din diferite state, despre festivaluri muzicale, teatrale şi coregrafice, despre numeroasele concursuri sportive de pretutindeni. Pe lîngă ele, fiecare popor caută să-şi puie în valoare produsele solului propriu. Dintre acestea, după cum se ştie, vinul e unul care ne-a adus mare faimă. E cazul, deci, să vorbim puţin de el.

Băut la ceas nepotrivit şi pe nemîncate, vinul cel mai bun nu ne va lăsa decît o impresie obtuză, totdeauna incompletă. Vinurile şi mîncările sînt sortite să-şi sporească reciproc calităţile. Dar între vinuri şi mîncări se stabilesc nu numai mutuale şi spontane simpatii, ci şi ireconciliabile aversiuni.

Numai un infirm al gustului, de pildă, ar fi în stare să toarne pe gît un vin aspru şi sec după o baclava sau un vin roşu capitos după o scrumbie de mare sau un crustaceu. Şi nu e nevoie să fii un mare iniţiat în subtilele arcane ale pivniţei şi bucătăriei, pentru a şti că e o regulă generală ca în succesiunea vinurilor la o masă să porneşti de la sec spre dulce, de la slab la puternic, de la tînăr spre bătrîn. Asta propovăduieşte orice abecedar gastronomic. Dar nu-i destul. E un punct de reper, nu o soluţie. Şi în aplicarea acestei reguli ne lovim mereu de numeroase obstacole.

I le spuneam aceste toate unui prieten dobrogean, care mi-a explicat:
— De ce să complicăm lucrurile? Natura, pe care nu trebuie s-o pierdem niciodată din vedere, a avut ea grijă ca acolo unde se află produse excepţionale să aşeze prin preajmă şi o podgorie la înălţime. Îţi propun ca exemplu simplul fapt că nu departe de Deltă se află şi podgoria Murfatlarului. Şi poţi susţine, oare, că după icrele moi acest mare vin nu se potriveşte de minune?
Acest adevăr nu-l poate nimeni tăgădui, dar pot demonstra uşor că prietenul meu din Dobrogea are dreptate în principiu numai, în practică, nu. În adevăr, care e omul sănătos şi cu simţuri normale, care, după o porţie de icre negre, să nu savureze, precum merită, un pahar-două de „Pinot-Chardonnay“ din această vestită podgorie? Dar iar mă-ntorc şi zic: icrele negre se servesc la începutul mesei, şi toate calităţile „Murfatlarului“ îl indică să încheie, nu să înceapă seria vinurilor. Şi pentru că ne aflăm în Dobrogea, cred că „Sarica“ şi „Niculiţelul“ ar rezolva mai raţional problema.
Dacă începi o masă cu „Murfatlar“ (afară de cazul rarisim că eşti fericitul posesor al unui „Murfatlar“ sec), ce vin roş ai mai putea servi la friptură şi ce alt vin la desert?
— Atunci? veţi zice.
Am primit totdeauna legiferarea *a priori* în ceea ce priveşte armonizarea mîncării cu vinurile ca faptă de pedant prezumţios şi fără minte. E o chestie de gust şi de cunoaştere a pivniţei la care recurgi. De aceea, dacă legi absolute şi categorice nu mă încumet a formula, cred că lunga mea experienţă în materie îmi îngăduie să dau cîteva indicaţii în ceea ce priveşte folosirea vinurilor noastre:
Pentru păstrăv şi lostriţă (fala apelor noastre de munte) socot că vinurile cele mai indicate sînt cele albe, uşoare şi seci de pe Dealul Oltului, Călina şi Mitrofani (podgoria Drăgăşanilor) precum şi unele vinuri de pe lîngă Piteşti şi cele din podgoria Odobeştilor (dar alese numai acele care întrunesc însuşirile mai sus menţionate). Nisetrul, morunul, păstruga, cega şi viza, precum şi somnul din apele Dunării şi afluenţilor săi, ca de altfel toţi peştii mai graşi, cer vinuri zdravene, cum ar fi un „Riesling“ din podgoria Mehedinţului, un „Traminer“ sau o „Fetească“ de pe Tîrnave, fără să uităm Valea Călugărească şi Tohanii. La acest soi de peşte unii amatori preferă vinurile demisec şi onctuoase din aceleaşi regiuni. Chestie de gust.
La vînatul cu pană, vinul roş de Nicoreşti („Crăcană“ sau „Cabernet“), cu menţiune specială pentru cel de pe Coasta Lupii. După cîţiva anişori de meditaţie pe doagă de stejar, Uricanii (vin porfir din podgoria Laşilor) le bate pe toate, dar e greu de găsit.
Pentru vînatul cu păr, vinurile roşii de Segarcea (şi „Pinot“-ul şi

„Bordeaux"-ul, dar mai ales „Pinot"-ul), cele de Miniș (podgoria Arad) Bucium, Osoi, Tomești (podgoria Iași) și peste toate „Fetească neagră" de Cîrjoaia (aceeași podgorie).
Aceleași vinuri roșii sînt recomandabile la mîncările de carne de porc și sînt optim puse în valoare de brînzeturile afumate.
Ca vinuri de desert : „Frontignan"-ul de Segarcea, „Murfatlarul" și „Muscat-Ottonelul" de Crăciunel.
Ca încheiere, propun următorul articol unic, pentru o eventuală pravilă a vinurilor noastre:
Dacă se va întîmpla ca la vreo masă să se destupe, fie și o singură sticlă de Cotnar vechi (adică cinci ani de butoi și cel puțin unul de butelcă), nici un soi de vin nu mai e volnic să se încumete pe acea masă.

DULCIURI PENTRU MURFATLAR

O CETITOARE ÎMI ATRAGE ATENȚIA CĂ ÎN NICI UNUL DIN ARTICOLELE PE CARE LE-AM SEMNAT

la această rubrică n-a găsit măcar o singură rețetă de tort, prăjitură sau alte asemenea. Nu mi-ar fi semnalat această lacună, îmi scrie ea, dacă împrejurările n-ar sili-o. Și-a dat licența în litere și a poftit la ceai cîteva colege. Păstrează de mult, îmi scrie, în vederea acestei festivități intime, două sticle de „Murfatlar". Ce servesc la ele? mă întreabă. Biscoturile de șampanie sau pesmeții sînt poate ceea ce e mai indicat (așa și estel). Aș prefera însă să ofer ceva gătit de mine (știu să gătesc!). Îmi puteți da concursul? Cum să nu! Iată:

BISCUIȚI CU NUCĂ

Patru ouă. Un pahar mare plin vîrf cu zahăr. Un pahar și jumătate nuci pisate, mai mărișor, în piuliță. Un pahar de făină. Vanilie. Coajă de lămîie rasă.
Se sparg ouăle într-un castron și se bat, întregi, cu telul, împreună cu zahărul, timp de zece-cincisprezece minute. Se adaugă nuca

și făina, amestecîndu-le bine. Se toarnă amestecul în tavă. Se pune la foc potrivit și se lasă pînă ce prinde aluatul o culoare aurie (circa 20 minute). Se taie în forma dorită cît prăjitura e caldă.

MINCIUNELE

Pui pe scîndura de întins coca o movilită de făină, cam de o jumătate de kilogram. Îi faci la mijloc o gaură în chip de fîntînă. Într-un castron pui patru gălbenușuri cu două-trei linguriţe de apă, un vîrf de cuţit de sare și două-trei linguriţe de rom. Amesteci bine. Torni această compoziţie în gaura fîntînii. Învîrţi, încet-încet, cu o lingură de lemn, pînă cînd făina, absorbind compoziţia, devine o cocă bună de întins. Întinzi coca, băgînd de samă să nu depășească doi-trei milimetri grosime. Tai cu cuţitul coca în formă de romb, de mărimea pe care o dorești. Faci două-trei crestături în fiecare romb. Pui pe rînd romburile într-o oală cu grăsime sau untdelemn în clocot și le lași pînă se rumenesc. Cînd s-au rumenit, le scoţi și le așezi pe o hîrtie poroasă care să absoarbă grăsimea de prisos. Cînd sînt calde încă, le presari cu zahăr pisat fin, fie vanilat, fie cu scorţișoară (după preferinţă).

O SCRISOARE VECHE

CU FIIASCĂ PLECĂCIUNE SĂRUT MÎNELE MATALE, NINEACĂ. ȘI ZISEI: AM AJUNS CU BINE LA

Moara lui Clonici. La Buhăești mă aștepta trăsura cu patru hululi albi înaintași și ţaca Virginia în persoană. Acu, mata știi cum îi ţaca Virginia. De abia mă cuibărisem lîngă dumneaei în trăsură și a și început a mă lua la rost. Văzînd că geamandanașul meu trage greu, s-a încruntat ţaca și a prins a zice: Cărţi și iar cărţi, la ce folos atîtea cărţi, dacă nu știi să coși un bumb și să ţîrîi un colţun? Asta numai din sminteala lui bietu frate-meu ţi se trage și ţie și maică-ti. Că era bietu frati-meu Iorgu, taică-tu, om vrednic și înţelept, nu zic,

dar după ce l-o trimes babacu la învățătură în străinătăți, s-o înhaitat cu dealde Asachi și Eliade ciala, Rădulescu, și s-o sclintit de tot. Voiau dumnealor să răstoarne țara, după pilda nesupunerii franțuzești (așa numește țaca și mai toți boierii bătrîni de pe acea vreme, revoluția de la 1789). Se vede treaba că li s-au încurcat foile-n cap la învățătură, dar mai pe urmă s-au potolit. Acasă era mare forfotă și harmalaie. A doua zi, la prînz urma să vie conu Mihalache Kogălniceanu și cu-n prieten al dumisale, unu Costache Negruzzi. Acești doi boieri, spunea țaca, au tipărit o carte de bucate și îi foarte clevetea.

— Asta-i treabă de bucătar, nu de boier, zicea. Da nu mă mier de nimica de cînd am văzut că se întoarce lumea pe dos.

Dintre toate mîncările care s-au mîncat la prînz, una mi-a plăcut mai ales și îți copiez și matale rețeta, din caietul țacăi.

LIMBĂ RASOL CU SOS

Iei mata o limbă de bou întreagă, o bagi în apă rece și-i primenești mereu apa, preț de douăzeci și patru de ore. După scurgerea acestui timp, bag-o mata în apă clocotită și răzăluiește-o bine cu cuțitul. Împănează cu slănină. Sărează, piperează, presară cu nucușoareră rasă, frunză de pătrunjel și păstîrnac, tocate mărunt. Așterne apoi în fundul unei tingiri felii de slănină și de jambon, bucățeli de carne, morcov, ceapă și două cuișoare. Pune limba deasupra și peste ea alte felii de slănină. Toarnă în tingire o jumătate de garafă de vin alb călduț și tot pe-atîta zamă de carne (supă). Acopere cu o hîrtie unsă cu unt, bagă la foc moale și lasă să fiarbă înăbușit, cu jaratec deasupra capacalui ore cinci.

După ce a fiert astfel, scurge limba de zamă, despic-o în lung, fără s-o desparți, și pune-o pe un talger cu sos de ciuperci tocate. Dacă nu ai sos de ciuperci, strecoară fiertura prin sită, pune într-o tingire puțin unt și o lingură de făină de cartofi (dacă nu ai, poți pune și făină de grîu) și fă un sos galben pe care îl amesteci cu acea fiertură strecurată și lasă să scadă, mai adăugînd puțină frunză de păstîrnac, cîteva ciuperci, pătrunjel, castraveciori în oțet, totul hăcuit subțirel. Mai pui puțin piper și sare și lași la foc, nu mai mult de cinci minute. Torni sosul peste limbă și dai la masă.

Conu Mihalache s-a servit de trei ori.

Natalița

TĂMÎIOASA ŞI TĂMÎIOSUL

AM POMENIT LA TIMP, ÎN RUBRICA ACEASTA, FAPTUL NOTORIU CĂ LA CONCURSURILE IN-

ternaţionale de anul trecut, un vin provenit dintr-o viţă din familia tămîioaselor, şi anume „Muscat-Ottonelul", prezentat de staţiunea Crăciunel, s-a clasat primul, între numeroşi şi redutabili concurenţi, obţinînd medalia de aur. Medalii de aur au obţinut şi vor mai obţine, desigur, multe alte vinuri ale noastre, dar faptul că menţionatul vin tămîios se află printre ele merită să fie reţinut, căci el marchează un mare progres al vinificaţiei noastre şi o frumoasă victorie.

Distincţia maximă obţinută de „Ottonelul" de la Crăciunel, reabilitează o întreagă categorie de vinuri excelente, multă vreme pe nedrept disconsiderate.

Explicaţia trebuie căutată în faptul că prea puţini producători se pricepeau să vinifice aceste vinuri subtile şi că foarte numeroşi cîrciumari, de pe vremuri, îşi dregeau vinurile alterate, cînd adăugîndu-le pelin, cînd esenţă de coriandru şi fabricînd din ele „pelin de mai" şi „tămîios", pe care le puneau în circulaţie sub diverse denumiri. Aşa se face că se mai găsesc şi astăzi amatori serioşi care nici nu vor s-audă de astfel de vinuri.

— Eu nu beau parfum! îi auzi spunînd cu dispreţ.

Asta e o dovadă că oamenii aceştia sînt nevinovate victime ale ignoranţei anumitor producători şi a relei credinţe a anumitor cîrciumari. Staţiunea experimentală Crăciunel a curmat această legendă. Mulţumită în primul loc acestei staţiuni, vinurile tămîioase îşi reiau locul de cinste pe care îl merită. Şi-l merită din plin.

De la un capăt la altul al ţării, toate sorturile de tămîioasă au dat cele mai bune rezultate. În ce mă priveşte, nu şovăi a pune în frunte tămîioasa românească, numită în Moldova busuioacă, fără ca totuşi să subestimez pe celelalte. Aşa, de pildă, vestitul „Muscat de Lunel", care se pare că e în dispariţie la locul de baştină, a dat, în podgoria Mehedinţului, rezultate care întrec orice aştep-

tare. Vinul acesta, în ţara noastră rezistent la conservare, devine cu timpul de-o mare delicateţă, cu buchet plăcut şi discret. În schimb, masivul „Frontignan“ de Segarcea îşi păstrează o aromă puternică dar neagresivă şi în perfectă armonie cu tăria lui alcoolică.

La Drăgăşani, tămîioasa românească dă vinuri uşoare şi suave, la Valea Călugărească mai puternice, ca de altfel şi cele din Moldova.

Toate vinurile acestea sînt ideale vinuri de desert şi se pot măsura cu cele mai faimoase surate din podgoriile străine. Dar, în afară de vinurile de desert, pe care le scot din diferite soiuri de struguri tămîioşi, care, în treacăt fie zis, sînt buni şi ca struguri de masă, vinologii noştri folosesc cu succes aceste vinuri în ceea ce se numeşte *coupage*, completînd vinurile cărora le lipseşte calitatea esenţială, adică fructuozitatea şi bonificînd altele care nu au decît de cîştigat din amestec. Aşa, de pildă, desigur după experienţe făcute în mic, marea staţiune de la Murfatlar a obţinut un vin de mare clasă, dintr-un chibzuit amestec de „Pinot-gris“, „Riesling“ şi „Muscat-Ottonel“. În „Perla de Tîrnave“, de asemenea, „Ottonelul“ îşi spune cuvîntul, acest venerabil vin fiind alcătuit din „Fetească“ sau „Riesling“, cînd nu şi din „Fetească“ şi din „Riesling“, plus doi la sută (nu mai mult) „Muscat-Ottonel“. În acest iscusit amestec, „Ottonelul“ joacă exact rolul pe care îl joacă în fabricarea ţigaretelor parfumatul tutun de Smirna. În proporţie de 1 pînă la 3 la sută, acest tutun dă o suavă aromă oricărui alt tutun. În „Perla de Tîrnave“ deşi, după cum am spus, în atît de mică proporţie, „Ottonelul“ e acela care dă gustul de struguri nobilelor viţe cu care e asociat. Dar, pînă şi Cotnarul, care e un vin atît de caracteristic, n-a avut decît de cîştigat în contact cu „Tămîioasa“. Oenologii ştiu bine că vechea formulă a acestui vin fără samăn e „Grasă“ (predominantă), „Fetească“ + + „Ţînţară“ (părţi egale), dar au aflat (şi eu de la ei) că un procent de 5 la sută vin busuioc îl face să se prezinte în condiţii optime.

Închei aceste însemnări fugare cu o mică povestire care le întăreşte şi le ilustrează:

Faptul s-a petrecut cu circa jumătate de veac în urmă. Printre viţele de vie, cu care s-au replantat podgoriile noastre filoxerate, figura şi „Cabernet“-ul, viţă de Bordeaux, care la origine, în *coupage* cu „Malbec“ şi „Merlot“ dă cele mai bune vinuri roşii din regiune *(les grands crus)*. La noi a dat rezultate bune, ba, pe alocuri, rivaliza cu vechile viţe băştinaşe cum a fost, de exemplu, la Nicoreşti unde viţa aceasta concurează şi astăzi vechea „Crăcană“, zisă şi „Băbească“ sau „Rasă neagră“.

Pămîntul podgoriilor noastre i-a fost atît de prielnic acestei viţe şi vinul obţinut din ea s-a dovedit a fi atît de personal, încît amatorii îl culegeau separat, renunţînd la clasicul *coupage*, pe care îl socoteau de prisos.

Am însemnat toate acestea numai ca să pregătesc cetitorul pentru ceea ce va urma.

Un cunoscut al meu, căruia îi plăcea să învecheaască vinuri, cumpărase un butoiaş de „Cabernet" de la un prieten din Vaslui. Trebuind să lipsească o vreme, la înapoiere a constatat că cineva umblase la butoiaş, dar cu modestie (bănuiala cădea pe-un verişor). Îi lipsea vin cam de-un lat de palmă, nu mai mult. Nu ştia omul ce să facă pentru a completa lipsa. Cineva l-a sfătuit să puie bila de sticlă, pînă s-o umplea vasul.

Înainte de a recurge la acest mijloc, îi veni o idee: îşi aminti că avea mai multe damigene cu vin busuioc şi completă vasul cu vinul din ele. După trei ani de butoi, cu atentă supraveghere şi pritoc la timp, se înţelege, a ieşit un vin despre care bătrînii spuneau că e incomparabil mai bun decît toate vinurile pe care le-a dat via vasluianului, de cînd există.

Am ţinut să aduc cazul la cunoştinţă oenologilor noştri, încredinţat fiind că le va putea sugera interesante şi folositoare experienţe.

KISSELI

Referitor la numărul trecut,
O tînără din Turnu Măgurele
Despre reţeta mea de „Minciunele",
Îmi scrie cum că foarte i-a plăcut.

Despre bişcoturi, zice, nu discut,
Măcar că-s sigură că n-ar fi rele,
De aş avea şi „Murfatlar" la ele,
Aşa precum făcut-ai cunoscut.

Dar, iată, n-am acasă „Murfatlar“
Să le mînînc, cum scrie la ziar,
Iar cu alt vin sînt poate indigeste.
De-aceea eu te rog frumos, fă bine,
Reţeta ce vei scri-o pentru mine,
Să meargă şi cu vinuri mai modeste.

*

Vă dau reţeta unui dulce (căci, după cît am înţeles, asta doriţi), uşor de preparat şi foarte gustos. Pentru a-l prepara, vă trebuie: Un litru de lichid care poate fi: 1/lapte cu zahăr şi vanilie; 2/lapte cu zahăr şi cacao; 3/ lapte cu cafea, şocolată etc.; 4/zamă de compot (vişine, caise, prune, piersici, mere, pere şi chiar cantalup care e foarte bun).
După ce aţi fiert zama din menţionatele lichide, scoateţi din ea o ceaşcă şi lăsaţi-o să se răcească. Cînd s-a răcit zama, puneţi în ea o lingură cu vîrf de fecule (făină de cartofi) şi amestecaţi pînă ce se dizolvă bine făina, adică fără să mai lase cea mai mică urmă de cocoloş. Amestecaţi apoi cu toată cantitatea şi puneţi-o la fiert, amestecînd mereu, timp de o jumătate de oră. Lăsaţi să se răcorească puţin şi turnaţi lichidul, după cum doriţi, fie într-o formă mare, fie în forme mici.
Puneţi la gheaţă. Lăsaţi pînă se încheagă bine. Serviţi cu frişcă.
Denumirea felului e cea din titlu.

IERI ŞI AZI

Două reţete

DE CÎND IGIENA A FOST RECUNOSCUTĂ CA O ŞTIINŢĂ DE PRIM PLAN ŞI DE CÎND NORMELE EI

se răspîndesc şi din ce în ce se respectă, omenirea se convinge, pe zi ce merge, că alimentaţia neraţională, mai ales de la o anumită vîrstă, e foarte dăunătoare sănătăţii. Rezultatul acestei oportune

convingeri e că, în ziua de azi, numărul gutoşilor e în scădere, pe cînd longevitatea în simţitoare creştere. E destul să cetim ce şi cît se mînca altădată, pentru a ne da samă că cel mai mare şi hulpav mîncău din zilele noastre, n-ar fi în stare să ingereze în douăzeci şi patru de ore ceea ce ingerau la o singură masă, acum o sută de ani, cei cu dare de mînă.

Făceam aceste banale reflexii pe cînd, la un păhărel de „Frontignan“ de Segarcea, o gospodină din ţara Moldovei îmi oferise, ca adjuvant al capitosului vin oltenesc, nişte minunate prăjiturele, a căror savoare m-a făcut să-i cer reţeta. La cetirea ei, mi-am amintit deodată că am în sertar reţeta aceleiaşi prăjituri, copiată dintr-un caiet ferfeniţit, în care era scrisă cu slove cirilice. Caietul purta data 1857. Titulatura reţetei vechi e *Corăbiele*, a celei noi *Corăbioare*. Ca document, şi pentru contrast, transcriu întîi reţeta veche. Pe a doua o dau la urmă, pentru a fi practicată. Aşadar:

CORĂBIELE (1857)

Două ocă (măsură veche de greutate echivalînd cu 1 kg 291 gr în Moldova şi 1 kg 271 gr în Muntenia, iar ca măsură de capacitate 1 litru şi 520 în Muntenia şi un litru şi 288 în Moldova) făină pecluită (cuvînt nemenţionat în dicţionare dar care înseamnă, probabil, trecută prin sită). O jumătate de ocă de zahăr pisat şi trecut prin sită deasă. Cinci dramuri scorţişoară (veche măsură de capacitate şi greutate. Capacitate: 0,00322 din litru, în Muntenia, şi 0,00380, în Moldova. Reţeta e moldovenească). Tot pisată. Două dramuri cuişoare pisate. Zece ouă, dintre care numai două cu albuş. Una ocă unt topit. O jumătate ocă migdale dulci, pisate cu chilugul pînă se fac alifie.

Preparaţia

Topim untul, care trebuie să fie proaspăt şi fără cusur, îl turnăm fierbinte într-o covată, punînd puţin cîte puţin zahăr pisat, apoi scorţişoara şi cuişoarele şi tot amestecăm cu lingura pînă ce se topeşte zahărul de istov.

Pe cînd amestecăm toate ce-am scris mai sus, punem cîte o lecuţică de făină, dar repegior, ca să nu apuce untul a se răci. Frecăm aluatul cu mîna şi, după ce l-am frecat bine, punem ouăle. Şi iar luăm aluatul la frecat. Pe urmă, ca să dăm aluatului o formă, punem degetul într-însul şi dacă crapă înseamnă că nu-i gata. Numai cînd nu mai crapă aluatul la cercat, punem în el şi migdalele. După ce-am pus migdalele şi am frecat aluatul de ajuns, adunăm tot aluatul din covată, punem peste el mai întîi un şervet şi apoi o blană şi-l lăsăm să hodinească preţ de două ceasuri, la un loc unde să nu răcească. După ce au trecut două ceasuri, întindem aluatul, îl tăiem în bucăţele de mărimea dorită, crestăm fiecare bucăţică sau mai bine apăsăm pe ea o cheie şi orice alta (aşa de frumuseţe) şi băgăm la cuptor unde trebuie să lăsăm ceasuri două. Căldura cuptorului trebuie să fie potolită. De obicei, corăbielele se bagă la cuptor, după ce s-a copt pînea. În caz că nu s-a făcut pîne, înainte de a băga la cuptor tăvile cu corăbiele, cercăm cuptorul cu făină de păpuşoi: dacă arde făina, nu-i bun, dacă se rumeneşte numai, e bun. După ce le scoatem de la cuptor, presărăm pe ele zahăr, dar înainte de a se răci, cît sînt călduţe încă.

CORĂBIOARE (1959)

400 gr făină, 300 gr unt, 250 gr zahăr. Vanilie. Un pic de sare. Freci untul în care ai pus zahăr, douăzeci de minute. Adaugi vanilie şi pe încetul făina. Pe urmă, faci din acest amestec mici bile pe care le turteşti, practicînd în fiecare cîte o găurică la mijloc.

Le pui la cuptor călduţ, lăsîndu-le între 20 minute şi jumătate de oră. Cînd le scoţi din cuptor, le tăvăleşti prin zahăr pudră vanilat.

ÎN LOC DE CRONICA GASTRONOMULUI

Închinare

Cu prilejul aniversării unei jumătăți de mileniu a orașului București.*

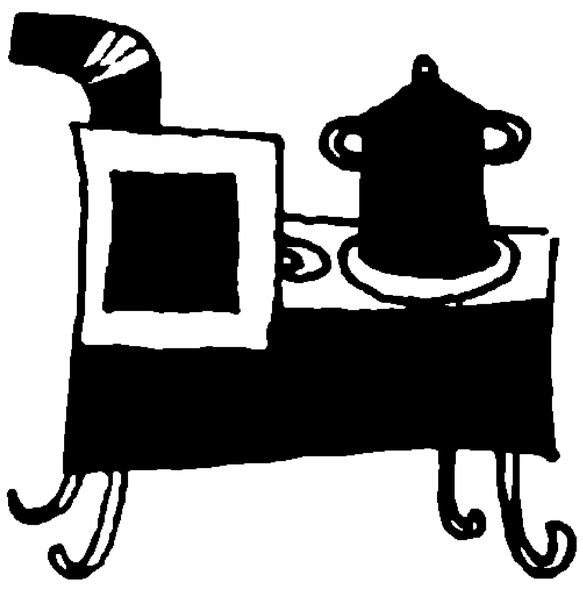
Arheologi de samă, istorici și profani
În unison simțiră că inima lor saltă
Cînd fu să proslăvească cu toții laolaltă
O jună capitală de cinci sute de ani.

Și nici ciobanul Bucur din lumea cealaltă
Nici orișicare altul din soții lui ciobani
De ar căta spre dînsa cu ochii lor sărmani
Nu și-ar cunoaște tîrla de mare și înaltă.

Dar cum cetatea noastră nu-i o *città dolente*,**
Acum nu mi-e gîndul la oi și monumente
Cît timp mai am pe masă o sticlă de vin „Leanca"

Deci, îmi închin paharul cu toată pietatea
Slăvind, se înțelege, pe ctitor și cetatea
Dar mai presus de toate pe ea: bucureșteanca.

* Versurile au fost publicate la 3 octombrie 1959 *(n.ed.)*.
** *Cetate a durerii*. Vers din „Divina Comedie" de Dante Alighieri (1265—1321) *(n.ed.)*.



FRIPTURĂ DE HULUB

PORUMBEL

Cum toamna e încîntătoare
Şi viaţa îmi apare rozã,
Mă ierţi, frumoasă cetitoare,
Că astăzi nu pot scri în proză.

În zări, amurgul întîrzie
De parcă lumea o regretă,
În toate-i vis şi poezie
Şi dumneata îmi ceri reţetă.

Voios, am mai cerut o halbă,
Pe cînd vecinul un sifon.
De cer lipită, luna albă
E o monedă de carton.

Deci nu pot scrie proză sau
Reţetele să le verific.
Reţetă însă tot îţi dau.
Permite-mi numai s-o versific.

R e ţ e t a

Iei un hulub decapitat
Ales din cei mai graşi, fireşte.
Scoţi penele. Cinătuieşte,
Apoi sărează delicat.

Și nu uita un amănunt:
Tăind, spre-al înveli, o fină
Felie albă de slănină
Să-i pui în coș și-un pic de unt.

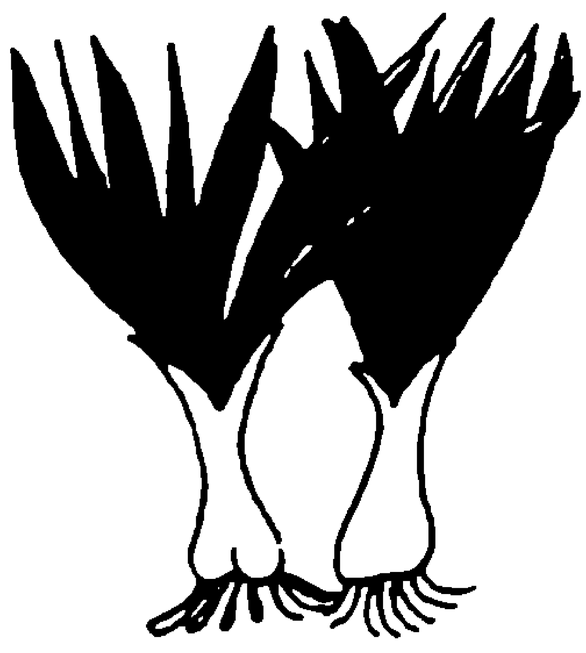
Pe urmă, c-un cuțit ce taie,
Ciopleşte cu îndemînare
Vreo opt sau nouă beţişoare
Şi le aşează în tigaie.

Ulubul cel cu unt umplut
Pe-acest grătar improvizat
Într-un cuptor va fi lăsat
La foc domol şi susţinut.

Și, ca să-i tragi din plin folosul,
Cînd slăninuţa s-a prăjit,
Îl scoţi afară negreşit
Fără să uiţi să-i torni şi sosul.

Cu un vin roş în păhărel
Friptura e o delectare.
Deci, îţi urează poftă mare,
Al dumitale

PĂSTOREL



PRAZUL

FRANCEZII ÎL SUBSTIMEAZĂ, NUMINDU-L SPARANGHELUL SĂRACULUI. E DREPT CĂ PREparat ca salată aduce ca un sparanghel suferind de elefantiazis. Dar ca formă şi culoare numai. La gust şi miros însă îşi trădează obîrşia. Căci prazul nu-i decît strămoşul usturoiului oriental, obţi-

nut din cultură (în stare sălbatică nu există). Bucătăria franceză nu-l distribuie decît în rolul minor de condiment, utilizîndu-l mai mult la supe. Romanii îl prețuiau. Acel de crîncenă memorie împărat, Nerone, îngurgita singur cîte o supă de praz, încredințat fiind că asta îi întreține vocea. E adevărat că și în cărțile de bucătărie sînt multe feluri de preparate a acestei excelente legume, cum ar fi, de pildă: *poireau au gratin*; *poireau à la crême*; *poireau Mornay* etc. Toate sînt departe de a egala în sapiditate pîrdalnicul praz umplut cu carne de pasăre și în sos de vin, așa cum se gătește în Moldova. E meritul bucătarilor moldoveni de a-l fi născocit. Cea mai neașteptată și surprinzătoare întrebuințare care se poate da prazului o știu însă nu de la un bucătar, ci de la un poet.

*

În dosul Mitropoliei, la Iași, se află baia de aburi sau „feredeul turcesc", cum îi spuneau bătrînii. Cum ieși de la baie, la stînga, drept în fața seminarului „Veniamin Costache", fost palat domnesc al lui Mihai Vodă Sturdza, la colțul uliței Mitropoliei cu strada Lozonski, modestă ca înfățișare, cîrciumioara lui Manaș Canter, „cel cu vinuri bune", aștepta, cu statornicie și de cine știe cînd, trecătorul însetat. Și cine nu-i însetat după o baie de vapori? Era cu neputință ca privirile pietonului care ieșea dintr-odată de la feredeu, îndreptîndu-se spre centru, să nu se oprească pe pancarta pe care Manaș o pusese la ușă: *Pelinaș ca după baie.*
Dar, acum că am schițat decorul, să intrăm în acțiune.
Facem sudație în sălița de abur uscat, mai puțin nevinovat ca primul om, dar gol-goluț, ca el. La celălalt capăt al băncii, neuitatul meu prieten, poetul Mihail Codreanu, făcea la fel. Îi adresez salutul de rigoare. M-a recunoscut după glas (se știe că nu vedea):
— Ce faci după baie? — mă întreabă.
— Mă duc urgent să pun la loc lichidul pierdut.
Poetul exclamă zîmbind:
— Eram sigur. Parcă mai era nevoie să te întreb?
— Mergem la Smirnov? (Frații Smirnov țineau cea mai bună băcănie din Iași).
— La Smirnov am fost eu ! răspunse cu gravitate poetul.
Știam ce-nseamnă asta. Mihail Codreanu era un om cu tabieturi. Fără îndoială că avea la pachet niscaiva „coloniale și delicatese", care să rimeze cu vinul lui Canter (rime rare). Căci avea Manaș Canter „Cotnar" vechi, din via Roznovanului, dar îl vindea cu țîrîita, pe sprinceană, Mihail Codreanu era cap de listă. Eu, după el.

— Așadar, mergem la Manaș, zic.
— Cum de-ai ghicit?

*

Manaș Canter ne aștepta cu o salată de icre de știucă, lăsate de Mihail Codreanu în acest scop, odată cu o sticlă de untdelemn fin, piper și lămîie.
— Îți place salata? mă întreabă poetul.
— Cum să nu-mi placă?
— Și știi cu ce-i făcută?
— Cu ce să fie? Cu ceapă!
— Aferim gastronom!
— Probabil că e cu ceapă de apă, că văd că-i tare gustoasă.
— O fi, da nu-i ceapă.
— Ce-i atunci?
— Praz, bobocule, partea albă de la praz, tocată ca ceapa.
— Bravo, maestre, zic. Toți amatorii de ceapă ar renunța bucuroși la ea, gustînd din această salată.
În timpul acesta, Vlad Cuzinski, societar al Teatrului Național și director de scenă, după un infructuos colind prin toate bodegile Iașului, ne dibui aici, asupra acestei discuții. Mihail Codreanu era directorul Teatrului și eu autor debutant. Mi se repeta o feerie în versuri, „Rodia de Aur", scrisă în colaborare cu Adrian Maniu. La invitația noastră de a lua loc, Cuzinski refuză.
— Terminați odată, izbucni el iritat, am început actul doi.
— Urmați, îi răspunse Codreanu, noi repetăm aici (și mai ceru o sticlă).
— Atunci adio! spuse Cuzinski, ieșind pe ușă.
— Și un praz verde, mormăi Manaș.
— Cu icre de crap, intervenii eu.
— Ba de știucă, mă corectă poetul.

*

Am scris rîndurile de față pentru confrații care vor încerca această salată și pentru care, desigur, o vor adopta. Îi rog ca de această delectabilă împrejurare să-și amintească de Mihail Codreanu, ale cărui rămășițe pămîntești hodinesc acum în dealul Tătărașilor, la țintirimul „Eternitatea" din Iași.
Iar la închinarea paharelor, cel care aduce aminte, să spuie, rogu-l, cu glas tare, măcar unul din frumoasele sonete ale lui.
Numai așa se cinstesc poeții și numai așa se petrece cuviincios.

UN PRECURSOR: NICOLAE OLEXIUC

EXISTĂ ÎNCĂ ANALFABEȚI CU DIPLOMĂ ȘI PEDANȚI TELURICI, GHIFTUITI DE LECTURI

nedigerate, care așează bucătăria printre îndeletnicirile minore, refuzînd bucătăriei titlul de artă, rezervat, după canoane, simțurilor clasificate superioare. Aceștia acordă mai multă atenție unei industrializate statuete de bronz, turnate în serie de cine știe ce ratat al sculpturii (dacă sînt siguri că autorul a absolvit școala de, *Belle-Arte*), decît ar acorda unui mirific profil de madonă, modelat în miez de pîine (în caz că ar ignora că acest capriciu insolit se datorește unui moment de bună dispoziție al lui Benvenuto Cellini, al lui Michelangelo Buonarroti). De aceea (și pentru că ne aflăm în bucătărie), să-i lăsăm să fiarbă în zama lor, afirmînd fără sfială că bucătăria e o artă.

Orice îndeletnicire, care pune în mișcare în omul înzestrat imaginația creatoare, artă este. Și mai curînd merită titlul de artist un inovator în fabricarea parfumurilor, de pildă, sau un medic care depășește limitele științei medicale, prin ceea ce cu drept cuvînt numim talent clinic, decît un pletos versificator, autor de balade vanilate și ode cu sirop.

Și trilurile privighetorii și boncăluitul cerbului și un mare capitol din poezia lirică, din instinctul de conservare al speciei, purced din „acel instinct atît de van", cum îl numește Eminescu, „ce le abate și la păsări de vreo două ori pe an". Manifestările instinctului de conservare individuală, care în decurs de milenii au împins omul la acte de fioroasă sălbăticie, s-au potolit treptat. Îndepărtîndu-se din ce în ce mai mult de natură, omul și-a creat noi condiții de viață, la care încet-încet s-a adaptat. Bucătăria a mers în pas cu toate aceste transformări succesive, pe care le-am numit progres și civilizație.

Făceam fără voie, aceste reflecții în fața vitrinei restaurantului „Gambrinus" de pe Bulevardul 6 Martie (colț cu Brezoianu), unde o feerică expoziție de mîncări reci aduse mulțimea buluc. Se expuse acolo, în desăvîrșită execuție, ce nu gîndeai: pește și tot soiul de cărnuri în aspic chilimbariu, piramide de icre de crap clădite într-o savantă arhitectură și cu meșteșug împodobite cu

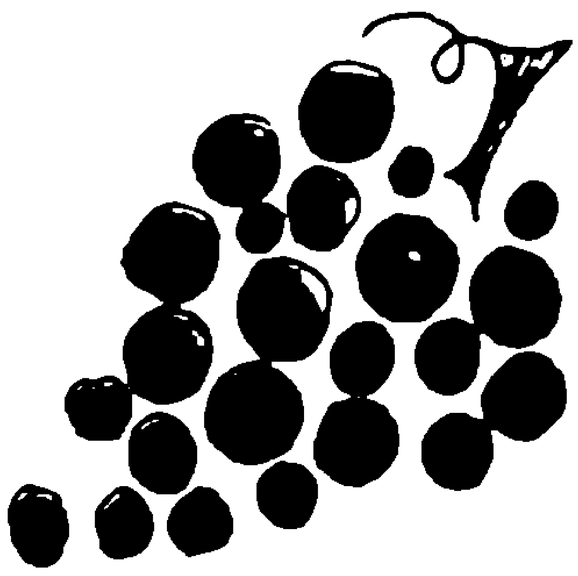
măsline și foi de salată verde, gelatină, torturi, prăjituri, cîte nu ceraul Nici decorul de basm n-a fost uitat, și o ciupercă uriașă, făcută din grăsimea rămasă de la o gîscă preparată *à la grec*, adăpostea un sobor de pitici bărboși, făcuți din nu știu mai ce, și amintind de Charles Perrault, frații Grimm și Ispirescu.
Am împins ușa. La intrare, un bufet tot atît de îmbelșugat mi-a atras privirea. Intrînd în bucătărie pentru a da ochii cu ingeniosul izvoditor al acestei ingenioase arhitecturi comestibile, am dat peste o veche cunoștință: Dionisie Răchițanu, fratele mezin și elevul lui Gheorghe Răchițeanu, ambii vechi și cunoscuți meșteri bucătari ai Capitalei. Am aflat atunci că meritul vitrinei și bufetului era împărțit de acesta cu tînărul șef-bucătar Nicolae Olexiuc, pe care îl vedeam pentru prima oară, cu toate că de șase ani încheiați lucrează în acest local pe care, sporadic, îl frecventez. Răspunderile, de asemenea, sînt împărțite între acești doi șefi: Răchițanu conducea executarea mîncărilor calde, Olexiuc, bufetul rece. Am intrat în laboratorul său. Ceea ce atrage mai întîi atenția este ordinea camerei în care sînt așezate materialele care urmează să fie prelucrate și diversitatea unei sumedenii de scule în afară de industrie și comerț, toate fiind roadele fanteziei tînărului meșter care și le comandă pe măsură ce le născocește. Îți vine greu să crezi că din această încăpere exiguă, Nicolae Olexiuc, sau mai simplu Colea, cum i se zice, face zilnic față nu numai cerințelor acestui spațios local, ci a încă douăzeci de întreprinderi alimentare. Dar asta este.
Puțini știu ce uriașă și istovitoare muncă cere o asemenea îndeletnicire. Și cu cîtă ingratitudine e răsplătită de către acei care se bucură de ea! Căci, îndeobște, cînd mîncarea îl satisface, consumatorul laudă localul și numai cînd nu-i este pe plac își amintește de bucătar—ca să-l înjure. Ca și regizorul, bucătarul nu iese la rampă. E un provocator de aplauze și-un fabricant de lauri, pentru alții. Cucerit de excepționala activitate și de marea modestie a lui Nicolae Olexiuc, l-am vizitat acasă pentru a putea schimba neturburați cîteva vorbe. L-am găsit voios și bucuros de oaspeți în micuța lui garsonieră dintr-o ulicioară afluentă a Căii Dorobanților. Am zăbovit acolo cîteva ore, examinînd albumurile lui cu machete. Ochiul acestui meșter al artei culinare precede și desăvîrșește ceea ce mirosul și gustul realizează ulterior. Pentru Nicolae Olexiuc, bucătăria nu e o simplă meserie și un mijloc de existență, ci o preocupare permanentă în slujba unei vocații înnăscute. Înainte de a figura pe listă, sub titulaturi diverse, varza, sfecla, morcovul, cartoful și harpagicul au fost forme și culori operante în închipuirea lui. Cunosc mulți rîvnitori la gloria picturală care ar avea de ce invidia stilul acestor vremelnice și neînsemnate „naturi moarte".

Dar generos, ca mai toţi adevăraţi artişti, Nicolae Olexiuc s-a îndemnat să împărtăşească şi altora tainele artei sale. A scris o carte de bucate, în care dă în vileag, pe înţelesul tuturor, reţete practice şi uşor aplicabile de bufet rece, specialitate în care e *hors classe**. Autodidact inteligent, autorul şi-a însuşit, prin lectură, suficiente cunoştinţe stilistice, pentru a exprima clar ceea ce ştie bine.

Cărţi de bucătărie, dintre care unele foarte bune, s-au mai scris la noi, dar toate de către gospodine şi intelectuali în afară de meserie. Cărţile scrise de marii bucătari francezi alcătuiesc o impunătoare bibliotecă. În ţara noastră, bucătarul a gătit după nas, tot aşa cum lăutarul a cîntat după ureche. Nicolae Olexiuc este, dacă nu primul, în orice caz printre cei dintîi tehnicieni autori de carte de bucate în limba română. Prin asta se înscrie printre precursori. A deschis o pîrtie. Şi cum totul începe prin a începe, desigur că va avea imitatori.

În ce-l priveşte, îi doresc din toată inima, ca laolaltă cu pictorii, scriitorii şi muzicanţii, să-şi vadă meritoria şi oportuna operă recunoscută ca atare şi încununată cu lauri oficiali, pentru a-şi lua cu cinste locul ce din plin i se cuvine.

COTNARUL



VLĂSTAR DOMNESC, LĂSAT PE MÎNA SLUGILOR, «COTNARUL» ŞI-A SCHIMBAT RENUMELE-N PORE-

clă. Aceste vorbe aspre le-am auzit rostite de-un bătrîn podgorean care-şi vîndu se via pe care o cultivase cîndva la Cotnar.

S-a înăcrit moşul! îmi ziceam, privindu-l nedumerit.

— Şi de ce, cucoane? întreb.

— D-apoi mata nu vezi ce bagiocoră de vin găseşti pe toate cărările sub firma asta? S-o umplut ţara de „Cotnari“, care de care mai bicisnic şi mai necopt şi cînd îi căta bine, nici la faţa locului nu găseşti unul acătării!

* Fără pereche *(n.ed.)*.

— Şi cum explici asta?
— Ehei, drăguţă, asta-i poveste lungă şi cu cîntec.
— Ştiu că pe vremuri, zic, puteai scrie în voie „Cotnar" pe sticlă, orice proveniență ar fi avut vinul dinăuntru. Acuma nu mai merge.
Regiunea s-a delimitat.
— Nu s-ar mai fi delimitat!
— De ce?
— Apoi crezi mata că e destul să iei o hartă şi să tragi cu tibişirul un cerc în jurul unui sat pentru a delimita o regiune viticolă? Asta-i treabă migăloasă, drăguţă, şi gingaşă foarte. Nu toate viile din preajma Cotnarului au dreptul să-şi numească vinul aşa. Sînt în schimb altele, aşezate mai depărtişor, care au acest drept. După a mea părere şi după compoziţia geologică a pămîntului, viticoliceşte vorbind, Cotnarul începe la nord de Tîrgul Frumos, trece prin satul cu acelaşi nume, atinge Maxutul şi se opreşte la Feredeni. Fîşia aceasta de pămînt dă un vin identic. De ce să-i iei dreptul de a-şi purta numele? Ai în schimb în inima Cotnarului porţiuni de pămînt care dau un vin cu totul deosebit de aceasta. De ce să-i îngădui să-şi spuie „Cotnari"? Dacă mi-ar naşte mie nevasta la Barcelona, să n-aibă odrasla mea dreptul de-a fi român, în timp ce aceea a vizitiului meu ţigan să-l aibă, fiindcă s-a născut pe moşia mea?
— Aşa este?
— Dar nu-i numai atît Cotnarul, nu este numai o regiune, e şi o formulă.
— Ştiu: *grasă* şi *fetească*.
— Da, dar nu strică să-i pui şi ţîrţără. Eu îi puneam şi crede, rogu-te, că scoteam un vin cum nu se mai află. Astăzi mi s-a spus că sînt proprietari care au înlocuit aceşti struguri de reputaţie seculară cu „Chasslas", „Aligoté" şi chiar „Delavar" (ruşinea pămîntului).
— E o ticăloşie!
— Şi o împietate.
— Bine, urmez eu, dar asta trebue să fie rarisim.
— Nu pe cît socoţi.
— În orice caz, după cîte ştiu (şi doar cunosc ţinutul) tot grasa şi fetească predomină.
— Da, dar mulţi le culeg separat, şi ne la timp, şi mai nici unul nu are răbdare să aştepte cît trebuie pentru a trage vinul în sticle.
— Asta am constatat şi eu.
— Păi vezi? A pune în circulaţie „Cotnar" prost, a urmat, e ca şi cum ai prezenta străinătăţii un Eminescu tradus ca vai de lume.

*

Aici s-a încheiat discuţia cu bătrînul podgorean. Ajungînd la o răspîntie, la care drumurile noastre luau altă direcţie, ne-am despărţit.

Întîmplarea a făcut ca tocmai în acea zi să iau masa la un mic restaurant pe a cărui listă de vinuri (reproduc întocmai) era scris:

Cotnari grasă.
Cotnari fetească.
Cotnari veritabil (chiar aşa!).

În faţa acestei spăimîntătoare idioţii, filipicile bătrînului nu mi se păreau exagerate. Sticlele lunguieţe şi de culoare portocalie, întocmai ca acele care conţin vin de Rhin, cu capse strălucitor poleite şi etichetate, de-un ultragiant prost gust, veneau din regiunea de origină. Le-am încercat pe rînd. Toate conţineau un lichid urît, de-un roşietic turbure, rău mirositor şi impotabil. Sticla pe care scria *Cotnari veritabil* era, ce-i drept, cea mai ieftină, dar şi cea mai proastă. Adevărul e că toate erau pe cît de veritabile pe atît de proaste.

Şi pentru că aşa înţeleg unii producători să recomande voievodala podgorie, va să vorbesc ceva despre ea şi, dacă nu despre vinul ei actual, măcar despre posibilităţile lui.

Atît natura solului cît şi climatul fac din Cotnar, dacă nu cea mai, cel puţin una din cele mai binecuvîntate regiuni viticole ale Europei Orientale.

Vinul pe care îl dă, ajuns la maturitate, e atît de caracteristic, încît nu e nevoie de expert pentru a-l defini. Un copil cu miros normal, dacă a dus o singură dată un pahar de „Cotnar“ la nas, îl poate deosebi tot atît de uşor de alt vin, cum deosebeşti un trandafir de o garoafă, cu ochii închişi. Cînd e bine vinificat şi conservat în condiţii bune, culoarea îi e galben-aurie, cam ca frunza pîrguită, buchetul delicat, în raport cu masivitatea corpului şi lasă în gură o amintire uşor iodată de coajă de nucă. Acesta-i idealul. Cînd e violent parfumat (şi asta se întîmplă cel mai des) şi se întunecă în pahar (la case bune) e datorită unei vinificaţii deficitare şi unei proaste conservări.

Am constatat personal că multe vinuri de fermentaţie tumultoasă, provenite din diferite puncte ale ţării şi din sorturi de viţă diverse, imită „Cotnarul“ cu precocitate, adică începînd de la doi ani, vîrsta la care „Cotnarul“ e departe de a fi „Cotnar“.

Dar dacă pomenitele vinuri aduc olfactic cu „Cotnarul“, sînt departe de puterea, armonia şi echilibrul lui. Calul englez tot la 2

ani e pus să alerge în curse, în timp ce, înainte de cinci ani bătuți, arabul nu zice că are cal.

La fel și „Cotnarul". Fermentează mai potolit, se formează mai anevoie dar după cinci ani de educație la butoi și un an-doi reflexiuni în sticlă, e perfect, e perfecția însăși.

În sprijinul acestei afirmații, voi cita povestea adevărată a unei balerci de „Cotnar".

Profesorul de geologie Gh. Macovei, autor al remarcabilei lucrări „Les gisements de pétrole" și membru al Academiei Române, cumpăra în fiecare an cîte un butoiaș de vin de la regretatul profesor de chimie D. Cădere, proprietarul unei frumoase și îngrijite vii din împrejurimile Iașului. Nu aducea niciodată (și bine făcea) butoiul la București. Îl lăsa totdeauna să se învecheaască, odată cu frații lui, în pivnița de la vie, sub atenta și priceputa îngrijire a prietenului ieșean. Odată (să tot fie nouă ani de atunci) căpătase o balercuță de „Cotnar", pe care tot în pivnița lui Cădere a pus-o în gazdă.

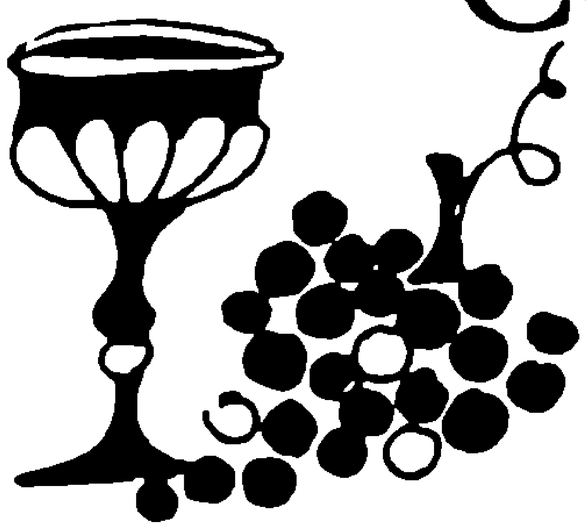
M-am bucurat ades de calitățile acestui vin domnesc, dar despre devenirea lui, iată ce dețin din însăși gura profesorului Cădere:
— Vinul pe care-l bei și prețuiești atît, mi-a spus, l-am crescut din fașă. Acum, n-am ce zice, sînt mulțumit de el, dar mi-a scos peri albi. Ca must era o bunătate. După prima fermentație, turburel încă, o minune. La al doilea an începe să se altereze într-un fel ciudat și necunoscut mie. În anul al treilea m-am speriat: era fetid. Îi dădeam toate îngrijirile prescrise, dar fără mari speranțe. În anul al patrulea,ce să vezi? Începe să se dreagă! La cinci ani împliniți, nu-mi venea să cred minunea: se limpezise ca topazul, căpătînd onctuozitatea și buchetul pe care îl știi. Cum l-am gustat, am și pus mîna pe condei, telegrafiind la București: Macovei, trimite sticle că vinu-i gata.

De atunci, ori de cîte ori aud despre vreun cotnărean că trage vinul la sticle la al doilea sau la al treilea an, îmi amintesc de balerca profesorului Macovei, de povestea lui Cădere și de vorbele lui Trahanache:

„Ai puțintică răbdare, frate!"

Vremea, 1943

SECRETUL COTNARULUI



SĂ PROCEDĂM METODIC. DECI ŞI MAI ÎNTÎI CE E VINUL? ÎL DEFINESC: SINGURA

ființă în stare lichidă.
De ce?

Pentru că se bucură de aproape toate atributele ființei vii: se naşte, trăieşte şi moare. E drept că nu se reproduce (şi e păcat); dar fermenţii care îi dau viaţă îndeplinesc şi această condiţie organică.

Cînd alcoolul dintr-un vin depăşeşte un anumit număr de grad (cam între 15° şi 16°), fermenţii sînt ucişi şi vinul e altceva decît ceea ce trebuie să fie. Acest amănunt e total ignorat de majoritatea producătorilor noştri de zamă de struguri şi de mai toţi traficanţii de butoaie şi sticle *en gros* şi *en détail*. Indignat şi uluit de atîta agresiv primitivism, i-am auzit, nu o dată, lăudîndu-şi marfa după gradele de alcool pe care le conţine, ca şi cînd nu armonia elementelor componente, ci tăria ar hotărî de calitatea unui vin. E adevărat că sînt vinuri renumite ca: „Xeres“, „Madera“, „Marsala“ şi „Porto“, care sînt şi dulci şi foarte alcoolice, dar confecţionarea lor ţine mai mult de fabricaţie decît de vinificaţie, toate vinurile acestea constituind o categorie specială, denumită *vins de liqueur*. Nici urmă de viaţă nu mai e în ele şi suportă transportul pe mare în vase, fără să se altereze, ceea ce e exclus pentru vinul tărişor. Însuşi „Haut-Sauternes“-ul care e fala Bordeaux-ului e mult prea bogat în alcool şi zahăr pentru a fi aşezat printre vinurile utilizate în timpul mesei. Un fin gurmet nu-l va bea niciodată decît frapat şi la desert. Acel ce destupă o asemenea sticlă la începutul sau în cursul unui prînz, la peşte de pildă (americanii îl beau şi la friptură) e, gastronomiceşte, descalificat, dovedind prin aceasta că nu ştie nici să mănînce, nici să bea. Nu insist asupra acestor consideraţiuni, ele depăşind scopul articolului de faţă. Despre „Cotnar“ mi-am propus a scrie şi mai ales despre secretul lui, pe care vreau să-l divulg. Ca să ajungem la el, nu strică să aruncăm o scurtă privire istorică asupra vinificaţiei la noi.

Logica ne impune să considerăm istoriceşte vinul românesc în două epoci, neted distincte: înainte şi după filoxeră.

*

Exagerează aceia care afirmă că toate vinurile româneşti dinainte de filoxeră erau bune. E foarte adevărat, în schimb, că în absolut toate podgoriile noastre se găseau atunci şi vinuri bune. Viţele indigene, de mult adaptate solului şi perfect aclimatate, ca: „Crăcana“[1] (băbească sau rară neagră) „Grasa“, „Feteasca“, „Ţîrţăra“, „Busuioaca“ (tămîioasă) „Galbena“ de Odobeşti (la Odobeşti-Panciu), „Gordana“ (la Drăgăşani), „Crîmpoşia“ (Valea Călugărească şi în toată Muntenia) etc., dădeau vinuri sănătoase, puternice şi rezistente (nu toate vinurile puternice sînt şi rezistente, şi invers). Pe acele vremuri ferice, vinificaţia era simplă şi conservarea uşoară. Viţa o plantase Dumnezeu şi vinul se făcea singur. Pivniţă bună, butoi curat şi pritoc la timp, atît cerea. Cu toate acestea, în multe podgorii de ale noastre, experienţa şi intuiţia cîtorva podgoreni şi pivnicieri ajunseseră la unele rafinamente de *coupage* şi conservare, cu onorabile tradiţii, din nefericire pierdute sau părăsite. Ba, ceva mai mult: în via domnească de la Cotnar (şi asta se ştie şi din scripte şi prin tradiţie orală) procedeul de cules şi de vinificare (abandonate azi) era acelaşi care şi acum face gloria familiei Lur-Saluces, proprietară a celebrei podgorii bordeleze Chatea-Yquem: se culegea bob cu bob, şi numai boabele pîrguite pînă la aşa-numita *pourriture noble*, şi se aduna spre fierbere numai ceea ce se prelingea picătură cu picătură din zăcătoare, obţinînd ceea ce în Bordeaux se numeşte *crème de tête* sau, cum i-am zice noi, caimacul.

Iată însă că America vine să puie capăt acestei comode stări de lucruri, trimiţîndu-ne în dar filoxera. Replica Europei a fost Pasteur.

Boala şi leacul apar aproape simultan. S-a altoit, s-a replantat. De-atunci însă vinul nu mai suportă tratamentele empirice şi cer podgoreanului cunoştinţi de care tihnitele vremi patriarhale îl dispensau.

La noi, anarhia replantărilor făcute după fantezia fiecăruia şi după cele mai arbitrare criterii, ignoranţa şi cupiditatea producătorilor a venit să desăvîrşească opera de distrugere a unui produs care, alături de grîu, de petrol şi sare, ar trebui să constituie unul din cele mai mari venituri pentru economia naţională şi un titlu de justă mîndrie pentru prestigiul ţării.

Gravă eroare!

[1] După a mea părere această varietate a dat cele mai fine vinuri roşii ale solului nostru, fie că a rodit pe Malul Dunării (Golul Drincei), fie pe al Oltului (Drăgăşani), fie în Moldova (Nicoreşti, Urlcani) *(n.a.)*.

Podgorii altădată celebre s-au compromis de la o zi la alta şi vinuri de mare clasă, încăpute pe mîini profane de iremediabili ageamii, şi-au atras un unanim şi nedrept discredit. Aşa, de pildă, despre vinul de Drăgăşani pretutindeni se spune că nu rezistă învechirii, fiind predispus din naştere la grabnică oţeţire. *În anii buni*, Drăgăşanii dau un vin auriu, frumos la înfăţişare (18 carate), perfect echilibrat, cu pronunţat gust de fruct, suficient, acidulat, delicat şi cu buchet subtil. Repet: *în anii buni*. În toamnele ploioase, însă, cînd razele solare nu au timpul să-şi realizeze misterioasa şi binefăcătoarea operă, ca în orice altă podgorie în condiţii identice, vinul iese plăcut. Lăsat în starea de inferioritate în care se află, din lipsă de aciditate, el cade victimă fermentului oţetului *(mycoderma aceti)*, căruia nu-i poate rezista.

E oportun ca, în acest caz, podgoreanul de pe Dealul Oltului, Călina sau Mitrofani (acestea alcătuiesc Drăgăşanii şi nu cei patruzeci de kilometri de hibrizi care s-au întins ca o lepră în jurul podgoriei) să-şi amintească şi să ţie samă că mulţi copii născuţi prematur ajung oameni valizi şi chiar puternici prin îngrijiri speciale. Ceea ce a neglijat sau refuzat să dea natura completează ştiinţa.

La fel vinul.

Deschizînd orice abecedar de vinificaţie, cum sînt, de pildă, admirabilele manuale ale lui Chancrin („Le vin", „La vinification") se va convinge uşor şi repede că dacă *acid îi lipseşte vinului, acid trebuie să-i dea*, şi anume acel acid care în mod normal intră în compoziţia lui.

Aşadar, acidul tartric sau acidul citric, introdus în cantitatea necesară în vinul suferind, redîndu-i ce-i lipsea, îl va feri de oţeteală. Acest secret al lui Polichinelle, continuă să fie încă şi secretul drăgăşenenilor.

Ca să ajungem la acel al Cotnarului, voi povesti, întocmai cum s-au întîmplat, următoarele.

Făceam parte dintr-o comisie de selecţionare a vinurilor, care lucra la Ministerul de Domenii şi în care făcea parte şi regretatul C.G. Ne aflăm la capitolul „Cotnar."

Într-o discuţie destul de vie, negasem cîtorva membri din comisie calitatea de a se rosti asupra acestui vin, pe motivul suficient că nu erau familiarizaţi cu marile recolte ante-filoxerice şi că, prin urmare, le lipseau unicul punct de reper care le-ar fi permis să judece şi să hotărască.

Aveam probele în faţă şi le notam după culoare şi miros, votam contra celor mai multe. Unele erau foarte bune dar pentru mine nu reprezentau regiunea. G., văzîndu-mă că pun notele

fără să gust vinurile, m-a rugat să-i arăt ce scriu. Nota de care s-a lovit cel mai des era: necaracteristic.

— Ai şi n-ai dreptate, mi-a zis. Ceea ce numiţi dumneavoastră, moldovenii, caracteristic acestui vin, nu e, de cele mai multe ori, decît rezultatul unei greşeli de vinificaţie şi unei proaste conservări. Vinul acesta pe care dumneata îl respingi, îmi zise, indicîndu-mi un pahar cu soare lichid, e o minune.

—Nu susţin contrariul dar nu-i dau voie să se intituleze, „Cotnar" măcar că via de origină e una din cele mai bune din regiune.A fost tras în sticle prea devreme, zic.

— Dacă aş avea vie la Cotnar, eu aşa l-aş face, nu cum cereţi dumneavoastră să fie.

Eu, pentru a-mi ilustra punctul de vedere, cer unui funcţionar să-mi aducă trei sticle pe care le însemnasem.

— Domnule G., zic, vinul acesta e din Buzău, alăturatul din Mehedinţi, celălalt din Ardeal. Măcar că din regiuni atît de deosebite, prezintă atît de asemănător caracterul „Cotnarului", încît nu m-aş opune să se scrie pe sticlă, „tip Cotnar", în timp ce vinurile trimise din chiar regiunea Cotnar, neavînd îndeajuns stagiu la butoi, oricît de paradoxal s-ar părea, nu reprezintă regiunea. Parcă nu-s de acolo !

C.G. a zîmbit cu bunătate.

Nu cred să existe moldovean care să nu fie de părerea dumitale şi ştiu că e greu să te conving. Eu rămîn însă la părerea mea: caracteristica e o greşeală de vinificaţie şi de tratament, o predispoziţie naturală la supraoxigenare sau, ca să întrebuinţez termenul tehnic, la modernizare.

De-atunci, ori de cîte ori m-am întîlnit cu C.G. am reluat discuţia, el susţinîndu-şi punctul de vedere, eu combătîndu-l.

Iată că într-o zi, însă, vreo trei ani după şedinţa de la Ministerul de Domenii, amicul meu Alexandru I. Ionescu, vechi podgorean din Drăgăşani, care trăsese cu urechea în comisie la discuţia cu G., mă invită la dejun. Am gustat ades în casa lui multe străvechi butelii de Drăgăşani, unele chiar dinainte de filoxeră, şi prezenta e totuşi în deplină vigoare şi fără cusur, ceea ce dovedeşte că şi el şi înaintaşii de la care a moştenit via, cunoşteau secretul Drăgăşanilor. Ironia soartei a hotărît ca tot prin acest drăgăşenean să aflu secretul Cotnarului, aşezat la celălalt capăt al ţării şi de-o factură cu totul alta.

Înainte de a ne aşeza la masa, luîndu-şi un aer misterios, mă duce în odaia lui de lucru, prezentîndu-mi o sticlă şi-un pahar:

— Ai putea să-mi spui ce-i asta?

— „Cotnar," îi răspund fără şovăire, de cum am dus paharul la nas.

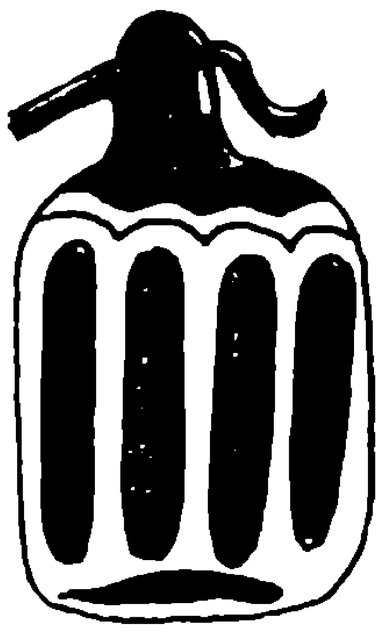
El începe să rîdă:
— E „Drăgăşani“, din via mea.
— Imposibil, zic, „Cotnarul“ şi „Drăgăşanii“ pot servi de exemplu pentru a demonstra ce înseamnă două buchete cu totul diferite.
— Totuşi, e „Drăgăşani“.
— Nu cred!
— Experienţa G., îmi răspunde surîzînd.
— Cum aşa?
— Simplu! Am luat această sticlă nu tocmai plină, astupînd-o nu tocmai bine cu acest dop metalic în spirală, care acum, vezi, lasă destul loc unei şuviţe. Am aşezat sticla lîngă calorifer fără să mai controlez ce se întîmplă. După trei săptămîni, iată rezultatul. S-a oţetit?
— Nu!
— Miroase a „Cotnar?“
— Miroase!
— Ei? Oxigenul, colega, modernizarea, avea dreptate G.

*

În ceasul acela C.G. nu mai era.
În faţa locului, însă, elementară datorie de onoare faţă de memoria iscusitului podgorean, mă obligă să fac în public *mea culpa* arătînd adevărul şi mărturisind măcar acum regretul de a-l fi combătut, după cum se vede pe nedrept.

Vremea, 1943

SIFONUL



E INAMICUL NR. 1 AL PODGORIEI NOASTRE. DE ORIGINE ETNICĂ NECUNOSCUTĂ, INESTETIC

şi subversiv, guiţînd şi grohăind porcin, nu s-a mulţumit să profaneze zîmnicul şi crama prin oribila mezalianţă denumită şpriţ, dar de la cîrciuma periferică, unde stăpîneşte în dictator, a izbutit să

se insinueze pînă la restaurantul de lux şi la simandicoase banchete. E prea mult!

.....

Răspîndirea sifonului a dus încet dar sigur la pervertirea gustului, la falsificarea noţiunii de vin şi în cele din urmă la totala ei dispariţie. Prea puţini mai sînt aceia care ştiu ce înseamnă un vin bun. Şi de unde vinul românesc era menit, atît prin climat, cît şi prin compoziţia geologică a solului să reprezinte o considerabilă cifră în economia naţională, a ajuns astăzi quasi-inexistent la export (amintim în treacăt că sîntem a patra ţară producătoare din lume). Şi dacă sifonul nu e cauza unică a acestei stări de lucrări, e fără îndoială una din cele mai importante. Influenţa lui ne-a închis într-un cerc vicios din care nu vom putea ieşi decît prin mijloace radicale. Podgorenii acuză consumatorii, consumatorii acuză podgorenii. Ambii au puţină dreptate şi ambii mint puţin. Întrebi un podgorean:

— Ce te face pe dumneata să laşi vinul alb să capete această culoare întunecată, incertă şi inadmisibilă?

Îţi va răspunde invariabil:

— Apoi cum să-l fac deschis, domnule, dacă nu mi-l primeşte cîrciumarul? Dumneata nu ştii că toţi băutorii pun sifon, dacă-l ofer în culoare deschisă (adică aşa cum trebuie) îl refuză, zicînd că-i apă chioară?

Te adresezi apoi unui şpriţar:

— De ce strici dumneata vinul cu sifon?

Fii sigur că-ţi va răspunde la rîndu-i:

—Apoi avem noi vinuri pe care să le putem bea pure? Dacă nu le-am drege cu puţin sifon, nu s-ar putea bea!

Dumnezeu să-i priceapă, că eu nu pot!

Dar în faţa acestei situaţii nu-i decît o soluţie: desfiinţarea duşmanului.

Din cauza lui vinurile roşii (şi ce vinuri roşii produceau podgoriile noastre!) nu au căutare; din cauza lui vinurile albe sînt toate dulci, urîte şi cu mult prea alcoolice; din cauza lui nu mai avem vinuri de calitate şi nici nu mai ştim bine ce-i aceea.

Mi s-a întîmplat să fac parte dintr-o comisiune în care un podgorean cu reputaţie de mare conducător condiţiona admiterea unor vinuri la export după numărul de grade pe care îl conţineau şi cu predilecţie pentru cele foarte tari. Cei cîţiva (puţini la număr) care se pricepeau în materie schimbau priviri ironice şi se veseleau. Mărturisesc că eu nu m-am veselit deloc. Ba, am luat chiar cuvîntul îndrăznind a schiţa o elementară lecţie de vinificaţie şi, susţinut de cei cîţiva experţi adevăraţi, am reuşit, în fine, să

impun cîteva așa-numite *vérités premières**. Părăsind comisiunea, m-am adresat vecinului meu, regretatului C.G.
— Domnule, cînd va veni oare vremea în care experții noștri vor înceta să mai conteze vinul pe cenți și cînd vom putea găsi, căci e posibil în fiecare restaurant mai curățel, așa cum se găsește în tot Occidentul, un pahar de vin alb curent, sec, frumos, limpede și care să nu aibă mai mult de 12°? Cînd o să ne putem plăti și noi fantezia, ca la o spinare de iepure sau la un mușchi de porc, restaurantul să ne poată servi un pahar de vin roșu care să fi stat măcar cinci ani la butoi și încă unul-doi în sticlă?
— Cînd nu vom mai avea sifon pe mese, mi-a răspuns.
Și cîtă dreptate avea încercatul podgorean!

*

Îmi amintesc că odată, la Iași, un negustor cotat ca foarte priceput în alegerea și îngrijirea vinurilor m-a consultat asupra unui vin pe care intenționa să-l cumpere. Mi-l amintesc perfect: deschis, în culoarea coajei de lămîie și a luminii de lună, cu buchet delicat și pronunțată fructuozitate, jucăușă, zglobiu și spornic la băut prin ușurință lui eterată, plină de fantezie și frivolitate, în fine un vin cu rază mare de acțiune, vin de cursă lungă. Cum l-am gustat l-am și recunoscut. Nici nu era greu, căci nu există mulți proprietari care să vindece în acest fel și nici multe vii atît de avantajos expuse și în mai prielnic pămînt. Îi spun:
— Nu mai sta la gînduri. Cumpără-l cu ochii închiși, oricît ți-ar cere.
— Nu-mi cere mult.
— În cazul acesta, probabil că proprietarul e la strîmtoare și că are urgentă nevoie de bani, altfel nu cred că l-ar vinde și mai ales dumitale.
— De ce domnule?
— Pentru că un asemenea vin nu e evaluabil în bani, întocmai ca un sonet sau o simfonie. Un poet persan, Omar Kayam, i-am zis, scrie că rău face podgoreanul care vinde vinul cel bun, pentru că ce altceva mai de preț poate cumpăra cu acei bani?
— Bine, bine, mi-a răspuns negustorul, m-am hotărît, îl iau, dar să mai văd ceva.
— Ce să mai vezi?
— Dacă rezistă la proba sifonului!
Auzind una ca asta m-am supărat rău!
— Ascultă, zic, să știi că în astă-seară mă întîlnesc cu proprietarul. Am să-l sfătuiesc stăruitor să nu-ți vîndă vinul. Nu-l meriți!

* Adevăruri primare *(n.ed.)*.

— Ce să fac, domnule, mi-a răspuns, dacă așa cere lumea?
— O fi, dar sifonul nu e numai inamicul vinului românesc, e și inamicul românului. Și asta nu numai pentru că trivialul recipient îi produce aciditate și-l balonează, ci pentru că are instincte criminale, devenind uneori de-a dreptul asasin. Chiar acum cîteva zile mă aflam la grădina restaurantului „Cina“ cu d-l procuror Radu Cîndea și cu vărul acestuia, dl. Stamatopole. Ne bucuram cu toți de răcoarea copacului sub care era așezată masa și de impresionanta farfurie cu raci fierți pe care urma să-i stropim cu puțin vin să ne tulbure nouă seninătatea clipei.
Ce era?
Un sifon explodase lîngă o masă vecină. Schija a țîșnit ca din obuz să se înfigă în trunchiul unui pom. Nu știu dacă mărimea ei ar fi fost de-ajuns pentru a decapita imprudentul consumator, dar socot că e de ajuns să ne poată scoate un ochi sau să ne modifice forma nasului, pentru a izgoni odată pentru totdeauna sifonul de pe mesele noastre.

Vremea, 1943

NOTĂ ASUPRA EDIȚIEI

Ediția de față își propune să restituie o parte din proza lui Al. O Teodoreanu, publicată în presă la modesta rubrică intitulată CRONICA GASTRONOMULUI, proză ale cărei virtuți, dincolo de scopul lor funcțional, poartă amprenta celui care a scris HRONICUL MĂSCĂRICIULUI VĂLĂTUC — umorul suculent, expresivitatea stilistică și plasticitatea cuvîntului fiind și aici cu prisosință prezente.

Textul este reprodus după ultimul manuscris al autorului, fapt ce ne-a dat posibilitatea să oferim cititorilor forma definitivă pe care însuși Al. O. Teodoreanu a pregătit-o în vederea editării unui volum.

Confruntînd articolele — publicate între anii 1957—1959 în revista „Magazin" — cu manuscrisul revăzut ulterior se observă exigența autorului pentru finisarea stilistică a textului. În acest sens, pentru a realiza un ritm mai alert, mai spumos, au fost eliminate, adesea, cuvinte, expresii, fraze întregi; adăugirile, cantitativ neimportante, au fost efectuate numai atunci cînd trebuiau să contribuie la pigmentarea lecturii.

Am considerat necesar să includem în acest volum și articolele „Prazul" și „Nicolae Olexiuc" („Magazin"—1958) pe care, neîntîlnindu-le în manuscris, le redăm sub forma apărută în revistă. Lor le-am alăturat, apoi, articolele „Cotnarul", „Secretul Cotnarului" și „Sifonul" („Vremea"—1943), întrucît, după opinia noastră, ele se integrează, de asemenea, în profilul cărții, întregindu-l și completîndu-l.

La transcrierea textelor am aplicat normele ortografice actuale, păstrînd însă particularitățile fonetice de evidentă nuanță regională (moldovan, sară, zamă, frumuseță, cetitor, maslină *etc.*), *precum și alte forme aparținînd limbii populare în general. Am păstrat, de asemenea, dubletele de tip* mîni/mîine; maslină/măslină; rasol/răsol *etc.*

Pentru a unifica unele amănunte ce țin de aspectul grafic al textului și pentru a pune în evidență anumite pasaje, am ghilimentat denumirile diferitelor feluri de mîncare, soiuri de vinuri etc. și am transcris cu caractere cursive expresiile în limbi străine și scrisorile.

Precizînd că în atenția noastră nu a stat alcătuirea unei ediții critice, ci a unei ediții de largă popularizare, avem convingerea că cele cîteva note explicative din subsolul paginilor, traducerea unor

expresii străine al căror sens nu reiese din context, precum şi indicele de nume şi locuri şi glosarul, anexate la sfîrşitul volumului, vor contribui efectiv la o mai exactă înţelegere a textului, presărat din abundenţă cu arhaisme, regionalisme, neologisme sau cu termeni aparţinînd lexicului gastronomic.

Considerăm că ne îndeplinim o datorie de onoare exprimînd şi pe această cale mulţumirile noastre doamnei Maria Marta Teodoreanu, soţia scriitorului, pentru sprijinul şi bunăvoinţa domniei sale în vederea tipăririi prezentei cărţi.

EDITORII

POSTFAȚĂ

Cartea aceasta, pe care autorul ei n-a mai apucat s-o vadă tipărită, face parte dintre scrierile pe care începi prin a le consulta și sfîrșești prin a le citi. Căci, dincolo de precizia indicațiilor gastrotehnice, de grija pentru toate amănuntele privitoare la un preparat sau altul, răzbate din ea o savoare educată a expresiei și un umor conținut, a căror finețe încîntă numaidecît. E în toate un gust al petrecerii rafinate și o plăcere de inițiat, care concurează, admirabil cel mai adesea, nu numai întru stîrnirea curiozității și a dorinței de aplicare a celor recomandate, ci și în direcția stimulării spiritului la reflecție mai cuprinzătoare și la cercetarea temeiurilor mai adînci ale unor realități. Asta pentru că Gastronomice *este întîi de toate rezultatul unei experiențe îndelungate a lui Al. O. Teodoreanu, alias Păstorel (1894—1964), în această privință și, în ce are mai consistent, al unei meditații, intermitente, dar mereu reluate, asupra acestui aspect al existenței umane. Pe urmă, autorul ei este un cunoscător aproape fără pereche al istoriei bucătăriei omenești, al inimaginabilelor ei particularități locale, ca să nu mai vorbim de* practicantul *care a fost acest scriitor (înrudit ca spirit cu Anatole France și Jules Lemaître) pe respectivul teren. Căci Al. O. Teodoreanu, frate mai mare a lui Ionel Teodoreanu și nepot după mamă al compozitorului Gavril Muzicescu, fiu al unui avocat ieșean celebru și iubitor de viață, s-a interesat de foarte timpuriu de ceea ce se numea pe vremuri arta culinară și deliciile ei. Asta l-a făcut de pomină ca boem al Iașilor și Bucureștilor, ca degustător neîntrecut de vinuri și epigramist redutabil, multe asemenea producții — unele extraordinare — fiind produse în timpul unor memorabile ceremonii bahice. Pentru că Păstorel avea o gravitate a umorului și a petrecerii și pînă să ajungă la formele curente ale chefului, le mima cu îndelungă plăcere, rîzîndu-și secret de cei ce luau jocul drept realitate, la care nu ezita a ajunge totuși, în cele din urmă... Spirit fascinant, inventiv și disponibil pînă la anume cabotinism, el și-a respectat cu o consecvență rară deviza înnobilator autocritică: în viață am făcut ce-am vrut, în artă ce am putut.*

Dar din acest ce-am putut au ieșit cîteva cărți ce-i vor purta în eternitate numele către cititori. Versurile sale, proza de o rară savoare, plină de chei și aluzii străvezii, învechită *în expresie ca vinul, epigramele strălucitoare ce-au făcut de mai multe ori înconjurul țării, i-au conferit celui ce-a inaugurat și patronat spiritul o vreme un*

Han al Ancuței *în plin Iași, în semn de respect pentru marele său prieten — Mihail Sadoveanu, o aură legendară, ale cărei dimensiuni sporesc firesc în timp.* Hronicul măscăriciului Vălătuc, Mici satisfacții, Un porc de cîne, Strofe cu pelin de mai contra Iorga Nicolai, Berzele din Boureni, *cele două volume de* Tămîie și otravă, *versurile din* Vin și apă *și* Caiet, *ori cele rămase în majoritate pînă de curînd prin presă sînt scrieri de care oricine le-a citit își amintește cu plăcere. În doze variate spiritul său filfîie și pe deasupra mai fiecăreia dintre rețetele de față, infuzîndu-le calități nu tocmai comune lucrărilor de acest soi, în pofida unei enorme tradiții în materie gastronomică, ale cărei urme, directe și indirecte, vin către noi din toate părțile.*

De la cele mai vechi rămășițe arheologice, la cele mai timpurii desene rupestre descoperite, de la întîiele unelte conservate, la primele semne de limbă, totul indică în chip firesc preocuparea statornică a omului pentru a-și asigura și diversifica hrana, a-i spori eficiența și a o spiritualiza totodată, mărind considerabil distanța dintre el și celelalte viețuitoare, deși o nostalgie a naturii — dar a unei altfel de naturi decît cea strict biologică — nu l-a părăsit niciînd. De aceea, cine intră astăzi într-un muzeu arheologic, istoric sau etnografic etc. și încearcă să-și imagineze la ce folosea, și uneori mai folosește, cutare farfurie dau cană, ce se tăia cu anume unealtă, ce se depozita în vreun vas, ce se fierbea în altul sau ce se servea în celălalt și așa mai departe poate ajunge la încheieri dintre cele mai interesante în legătură cu evoluția gastronomiei și chiar a civilizației umane într-un înțeles mai larg. Vorba orgolioasă, dar îndreptățită, a unui paleontolog precum Georges Cuvier: „dați-mi un dinte și vă voi reconstitui mamutul căruia i-a aparținut!" are valabilitatea ei și pentru paleogastronomie, prin al cărei intermediu putem ajunge a înțelege ce mîncau și cum își preparau hrana înaintașii noștri de acum cîteva milenii și, eventual, ce gîndeau despre ea și, indirect, despre ei. Iar o istorie a acestui domeniu ar putea revela aspecte nebănuite ale societății umane în devenirea ei.

Tot astfel, istoria unui popor, al nostru, spre pildă, ar dobîndi noi reliefuri și accente, valori plastice și umane în ipoteza considerării și, eventual, a punctării directe în cadrul ei a rețetarului culinar autohton, a chipului în care acesta și-a difuzat unele date în cel universal și a asimilat din acela elemente ce contribuiau la valorificarea mai complexă a disponibilităților de hrană de pe acest meridian, de-a lungul neliniștitei noastre deveniri în timp. Cum reiese întrucîtva și din această agreabilă carte a lui Păstorel, în care produsele alimentare devin, din cînd în cînd, niște ciudate personaje, pe fondul unor tradiții milenare s-au altoit la noi diverse îndemînări ale gastronomiei occidentale și orientale, ajungîndu-se uneori la fuziuni dintre cele mai interesante. În orice caz, a fost atenuată aici

marea picanterie,cam stoarsă de sucuri, a unei părţi din bucătăria occidentală, după cum rafinamentul, uneori suspect, al celei orientiale a fost adus mai aproape de firea lucrurilor.
Pentru că una dintre caracteristicile mai adînci ale respectivei îndeletniciri pe sol românesc pare a consta în justul echilibru dintre natura unui produs şi adaosurile efectuate în vederea preparării lui. Din acest punct de vedere consumatorul nu este pus, ca pe alte meridiane, în situaţia de a nu şti ce mănîncă şi ce bea. Peştele rămîne tot peşte, iepurele iepure şi varza varză, după cum vinurile, rachiurile şi brînzeturile îşi păstrează, în oricîte feluri le-am combina, parfumul lor specific. Ni se relevă astfel involuntar un gust al naturii, o dezinteresare pentru artificiul în sine, cu rădăcini mult mai adînci în sufletul oamenilor din spaţiul carpato-dunărean. Faptul indică o rezistenţă notabilă la alterare, o reacţie critică şi o prelucrare (inclusiv o preluare) cu măsură a datelor externe, faţă de care, altfel, receptivitatea este lucidă şi constantă. Dibăcia stă aici nu în a ascunde natura, ci în a o potenţa şi în a-i valorifica într-un chip cît mai complex elementele.
Cartea lui Păstorel este astfel şi un indiciu de cîte feluri de bucate se pot prepara dintr-o pasăre, în cîte chipuri putem utiliza mîna de carne a unei prepeliţe sau la ce rezultate putem ajunge folosind cu pricepere banalele vinete. Iar oportunitatea şi valoarea ei e dată de procentul în care te ajută să valorifici un produs oarecare, fără a pierde nimic din potenţialul său şi, evident, fără a trece marginile unei anume cuviinţe. Cum spunea Păstorel însuşi într-un rînd; „O bună carte de bucate e o nouă treaptă de marmură în suişul spre civilizaţie. Civilizaţia fără cultură, ca şi cultura fără civilizaţie, pot vieţui, dar una fără alta nu înseamnă nimic" Iar la noi unde carele cu peşti erau o realitate a mai fiecărui tîrg iar pe drumuri cele cu vin urcau tot mai sus dinspre podgorii, unde turmele de porci brăzdau cîmpiile şi umpleau bălţile, unde hanurile şi făgădaiele erau prilej de odihnă, petrecere, afaceri şi noi cunoştinţe, era firesc să se constituie o gastronomie pe potrivă, în care vînatul cel mai neaşteptat, fructele, legumele, brînzeturile, darurile codrului şi ale cîmpului, ale mării şi muntelui să conviefuiască şi să se completeze cu toate celelalte, întru slava omului care le trece tot mai mult în folosul său. Că totul e privit cu măsură şi cu circumspecţie ne dăm seama îndată consultînd producţiile literare populare în care diformităţilor pricinuite de lăcomie, chiar bolilor determinate de aceasta nu li se acordă nici un fel de circumstanţe. Burduhoşii, graşii peste măsură sînt sancţionaţi fără cruţare. Nu altfel sînt văzuţi grăsanii lui Arghezi, declasaţii din spiţa Gore Pirgu al lui Mateiu Caragiale, lacomii pînă la trivialitate din romanele lui Călinescu etc. Robii pîntecului, indiferent de locul lor în ierarhia socială, sînt dispreţuiţi fără incon-

jur. Deşi îmbelşugat, pămîntul acesta n-a fost locul cel mai nimerit pentru mese sardanapalice. Dimpotrivă, discreţia în a mînca, hrana uşoară şi vinul bun pentru vorbă lungă, preparatele ce dau vigoare fără a îmbătrîni, cele ce întreţin vie iluzia contactului neîntrerupt cu natura sînt preferate fără ocol. Aici prînzurile pot fi prelungite în cină, chefurile pot dura uneori cu săptămînile, fără ca echilibrul să se strice, îndată după aceea oamenii revenind la treburile lor, uneori nu înainte de a se drege cu o pricepere ce poate uimi pe orice profan. Însă nu se drege cine-i complet alterat, ci numai cel ce nu şi-a pierdut cumpătul şi firea. Omul de aici îl poate tolera şi înţelege pe chefliu, chiar pe beţiv, niciodată însă pe alcoolic. Tot aşa, poate fi îngăduitor cu pofticosul, chiar şi cu lacomul, însă e necruţător în satira contra posedaţilor şi viciaţilor într-ale mîncării. O masă fără puţină petrecere, fără posibilitatea selecţiei şi degustării rămîne act fiziologic pur şi neinteresant decît sub raportul biologic. A se observa, de altfel, atît în viaţa socială, cît şi în literatură, că aici nimeni nu mănîncă singur decît de nevoie şi în orice caz nu asemenea ideal gastronomic e dominant. Oamenii sînt bucuroşi să împartă, să fie mai mulţi, să deguste şi să comenteze, nu o dată să bîrfească jovial şi să dea mici spectacole gastronomice, sporind astfel dimensiunile unui fapt obişnuit, creîndu-i o metafizică a sa. Musafirul, străinul de locurile respective, se bucură de atenţii ce pot surprinde pe neintroduşi; sînt iniţiaţi pe dată, cu măsură, discreţie şi anume aer tainic, în toate ale mesei, făcînd dintr-un moment al ospeţiei prilej de fermecătoare pedagogie socială. De aici relativ strînsa unitate a gastronomiei noastre, nimeni nefăcînd din nimic secret de fabricaţie. „Licenţa" e preluată oral pe întinderi apreciabile, asigurînd o osmoză fundamentală pe întregul spaţiu românesc, în interiorul căruia variantele locale nu sînt mai puţin considerabile.

A se observa în acest sens că, spre exemplu, în Mara *lui Slavici, în* Ion *al lui Rebreanu, în* Un om între oameni *a lui Camil Petrescu, în cărţile lui Sadoveanu, Panait Istrati şi Voiculescu, în cele ale lui Călinescu (*Enigma Otiliei, Bietul Ioanide, Scrinul negru), *Zaharia Stancu şi Marin Preda (cu deosebire în* Morometii), *există un mod înrudit al oamenilor de anume condiţie de a mînca şi a-şi prepara hrana şi băutura. Însă particularităţile în cadrul acestui* mod *nu sînt deloc oarecari. De altfel, în general, atît în plan universal, cît şi naţional, cariera literară a gastronomiei este aproape necrezut de glorioasă şi instructivă. De la Homer, Lucreţiu şi Horaţiu, la Dante şi Rabelais, pînă la Cervantes, Goethe şi Tolstoi, ori la marii romancieri ai secolului nostru, mîncarea şi băutura se constituie într-o pînză literară continuă şi densă, în ale cărei fibre şi cute putem citi sufletul omenesc într-o perspectivă adesea revelatoare. Dacă ar fi să ne raportăm în fugă doar la perimetrul naţional al*

devenirii literare a acestui motiv constatările nu sînt mai puţin interesante. Mai întîi, în literatura populară românească prezenţa lui e neaşteptat de bogată, chiar dacă nu constituie o prezenţă de primplan. Dar în proverbe şi zicători, în locuţiuni (destule presărate de Păstorel însuşi în cartea de faţă), în balade şi în poveşti, în strigături, cîntece de lume şi mai ales în oraţiile de nuntă, chiar în bocete şi în alte specii ale genului liric, în anecdote şi snoave etc., aluziile la hrană şi băutură, la uneltele folosite în prepararea şi în consumarea acestora, la efectele abstinenţei excesive sau ale consumării lor abuzive sînt necrezut de abundente, putînd conduce chiar la surprinderea prin intermediul lor a anumitor trăsături oarecum caracteristice poporului nostru şi istoriei sale. Într-o ţară în care o vorbă veche spunea că „curge lapte şi miere", în care Buerebista a trebuit să distrugă viile pentru a potoli elanurile potatorice ale oştenilor săi, iar străvechii năvălitori se rătăceau în lanurile cu grîu, pierzîndu-se în ele, era firesc ca gastronomia să ajungă la o simplitate subtilă şi o curăţie *decentă care-i va uimi adesea pe străinii veniţi în contact cu izbînzile ei, precum pe rafinatul abate De Marenne din* Zodia Cancerului *a lui Mihail Sadoveanu.*

Clima şi relieful variat, diversitatea faunei şi a florei, străvechimea civilizaţiei autohtone şi contactul necontenit cu cele învecinate sau îndepărtate, fantezia şi gustul îndelung şlefuit au dus la o varietate a hranei pe care cartea de faţă abia o poate sugera. Citind cronicile şi alte scrieri vechi cu ochiul treaz la ospeţele şi nunţile, la vînătorile şi traficul oenologic şi alimentar practicat pe aceste meleaguri, răsfoind documentele de arhivă privitoare la negoţul cu peşte, vin, carne, mirodenii, veselă şi, uneori, mobilier cu o atare destinaţie, rămînem uimiţi de abundenţa şi varietatea produselor, de nuanţele la care se ajungea în prepararea lor, fapt ce relevă o civilizaţie nu tocmai oarecare.

Nu ne mai surprinde atunci un personaj ca logofătul Toader Zippa din Hronicul măscăriciului Vălătuc *al autorului cărţii de faţă, care se întoarce din Parisul în care şezuse douăzeci de ani şi în care îl cunoscuse şi pe Brillat Savarin (părintele savarinei de astăzi), însoţit de un fabulos transport de vinuri, o veritabilă „pivniţă pe roate"; 101 antale, 39 butoaie mai mici, 317 balerci şi cîteva mii de sticle etc. Însă cheful (de două săptămîni) ce se porneşte la sosirea lui este şi o laudă, neegalată decît de Sadoveanu, a Cotnarului, Udricarului şi a altor vinuri autohtone, ce stau cu mare cinste alături de vestitele produse ale podgoriilor apusene.*

Există în literatura română, de la Neculce şi Cantemir, la Budai-Deleanu şi Odobescu, la Ion Ghica, Creangă şi Caragiale, Sadoveanu ori Voiculescu şi mulţi alţii, chefuri şi petreceri năprasnice, mese îmbelşugate şi cămări nemaipomenite, dar mai niciodată nu este evocat cu plăcere aspectul dezumanizant al acestora. Din acest

punct de vedere, un Lucullus nu pare posibil pe pămînt românesc. Aici nu e la preţ actul fiziologic al îngurgitării şi asimilării, ci petrecerea în jurul mîncării şi băuturii, întrucît pe oameni nu-i adună vinul ori carnea friptă, ci nevoia de comunicare şi împrietenire, împrejurările diverse ale vieţii, în care cele ţinînd de nevoile alimentare se şterg mereu într-al doilea plan. Dar asta duce la o „Filozofie" a hranei, la o detaşare în faţa ei, care-i sporesc deliciile şi rafinamentul. De unde un amor continuu în raport cu ele, o jovialitate cuceritoare, depăşind concretul imediat. Chiar cei doi înaintaşi glorioşi ai lui Al. O. Teodoreanu, care au fost Costache Negruzzi şi Mihail Kogălniceanu, autori la rîndul lor ai unei cărţi de bucate, intitulată 200 de reţete cercate pentru bucate şi alte treburi gospodăreşti, *apărută la Iaşi în 1841, strecoară nu ştiu ce voioşie învăluitoare în îndreptarul lor, izbăvindu-l de prozaismul aproape inevitabil al unor asemenea lucrări. Încît, ca în* Pastramă trufanda *a lui Caragiale, în* Pseudokinegheticos *al lui Odobescu,* gustul *mîncării biruie totul. Există aici un întreg ceremonial, o ordine şi o pregătire prealabilă, căreia Sadoveanu îi surprinde în chip memorabil resorturile în scrieri ca* Hanu-Ancuţei, Zodia Cancerului, Ţara de dincolo de negură, Nicoară Potcoavă *şi multe altele, relevîndu-i acestei îndeletniciri o înţelepciune şi o gravitate uneori tulburătoare.*

Nici fabuloşii Flămînzilă şi Setilă din Povestea lui Harap Alb *a lui Creangă nu sînt nişte simple mecanisme devoratoare, ci mai curînd oameni cu* pofta *enormă a mîncării şi băuturii şi mai ales a spectacolului acestora, ipostaze simbolice ale celor două aptitudini umane, sub a căror cîrtire continuă se ascunde de fapt o salvatoare omenie. Ei reprezintă mai puţin sau aproape deloc foamea şi setea pur organică şi mai degrabă* plăcerea, *năzdrăvănia ei. Iar pe acestea nu le pot avea decît oamenii cu simţul proporţiilor, apţi a se domina şi ironiza, a fabula enorm, cînd n-au încotro, a nu se pierde cu firea nici în paupertate, nici în belşug.*

Dar perspectiva istorică, socială şi literară a gastronomiei mai relevă şi un alt aspect al lucrurilor. Este vorba de schimbul de valori pe care-l prilejuieşte aceasta. Căci, dacă Hogaş descoperă şi pune în practică în excursiile lui prin munţii Neamţului elemente ţinînd de vatra însăşi a frugalităţii cu tot rafinamentul ei, dacă Sadoveanu accentuează asupra rolului ei în ansamblul ceremonialului social, Voiculescu, de pildă, în fabulosul său Chef la mînăstire *punctează cîteva detalii ale autohtonizării chipului de folosire a unor mirodenii pînă la nerecunoaşterea lor. Procesul e vechi şi cine va citi pasajul în care Ion Ghica descrie priceperea savantă a lui Nicolae Filimon în a prepara berbecele haiducesc va fi uimit de aproape inefabila dozare a ingredientelor în vederea valorificării tuturor aromelor pe care le emană.*

Astfel, a urmări destinul plinii, al cărnii, al laptelui, al mierii şi muştarului, sării, piperului, al foii de dafin şi al altor materii prime, preparate, ori mirodenii, al compoturilor, dulceţurilor, murăturilor sau zarzavaturilor în cultura, arta şi literatura română, populară şi cultă, e a vedea evoluţia şi statornicia unui gust, căutarea unui echilibru şi priceperea în a stăpîni şi uneori a domoli şi îmblînzi contrariile, care pot da sugestii mult mai pătrunzătoare decît s-ar crede asupra structurii noastre etnice.

De aceea, o carte de bucate, mai ales cînd e spiritual alcătuită precum cea de faţă, este şi un prilej de cunoaştere a unui popor, o călătorie spre intimitatea şi civilizaţia lui, un prilej de a-i „radiografia" existenţa pe lîngă care numai mecanizarea vieţii ne face să trecem uneori absenţi.

Un ospăţ, o masă obişnuită, ori o înfruntare fugară din cîteva produse gastronomice ale unui popor constituie o primă şi temeinică sondă aruncată spre viaţa şi istoria lui. Să nu uităm ce importanţă a avut şi are gastronomia în schimbul de bunuri ale popoarelor, în apropierea şi cunoaşterea acestora. După cum bucătarul care nu ştie să producă, pe lîngă sortimentele „universale", şi felurite (dacă se poate toate) de mîncare specifice unui loc sau, uneori, unei localităţi, degeaba se află în treabă, tot astfel şi călătorul care nu încearcă să cunoască şi chiar să se iniţieze în datele gastronomiei locurilor prin care trece pierde o mare parte din savoarea vieţii cu care intră în contact, renunţă de bună voie la un prilej agreabil de a medita la varietatea priveliştilor lumii. Cartea aceasta vine să împlinească şi o asemenea lipsă. De aceea, bine ar fi ca ea să fie prezentă nu numai în diverse gospodării, ci şi, măcar o dată, în rucsacul călătorului...

Iată dar cum, meditînd, fie şi în treacăt la cîteva dintre semnificaţiile gastronomiei româneşti, deducem un tablou general al însăşi existenţei noastre de oameni primitori şi cuviincioşi, atenţi la cele ale trupului dar nu robiţi lor, inventivi cu măsură şi mereu apropiaţi de leagănul nostru natural.

Acest liant omenesc care este gastronomia capitol semnificativ al interferenţelor dintre cultură şi civilizaţie şi test etic şi estetic deloc neglijabil, se relevă ca un aliat al omului şi un slujitor credincios al său cînd e abordată în cunoştinţă de cauză.

E ceea ce a încercat şi a reuşit Păstorel să facă prin această carte. Omul acesta, pe care nu-l speria nimic mai rău decît vulgaritatea gustului, şi-a luat îngăduinţa de a ne trece cu plăcere prin bucătării, cămări şi pieţe, făcînd discret cu ochiul în dreapta şi-n stînga, povestind slobod tot felul de păţanii ale lui şi ale altora, ale feluritelor produse pînă a ajunge, unele pe masă, alţii în jurul ei. E în

aceste pagini „tehnice" o jubilație cuceritoare în fața vieții, o moliciune a expresiei și o veselie cel mai adesea molipsitoare. Faima lui de mare cunoscător într-ale mîncării și băuturii, la care lăsa să se creadă că ține chiar mai mult decît la cea de scriitor, este astfel deplin consolidată. După cum, cine-i va merge pe urme cu acest încîntător îndreptar sub ochi, va încerca nu numai senzații și delicii gastronomice neașteptate ci și bucuria descoperirii unei fețe a lumii, pe care s-ar putea să n-o fi văzut decît intermitent pînă acum.

GEORGE MUNTEAN

INDICE SELECTIV DE NUME ŞI LOCURI

AHILE, celebru erou în mitologia greacă, cunoscut din epopeea „Iliada", fiu al zeiţei Tetis („cea cu picioare de argint") şi al muritorului Peleas. Se spune că, după ce l-a născut, mama sa l-a cufundat în apele Stixului (unul dintre fluviile Infernului), spre a-l face invulnerabil. Cum, însă, călcîiul de care-l ţinea nu a putut fi atins de undele miraculoase, Ahile a murit sub zidurile Troiei, fiind ţintit cu o săgeată tocmai în acel loc. De aici şi expresia „călcîiul lui Achile", prin care se sugerează vulnerabilitatea, o anumită slăbiciune a cuiva.

ALEXANDRU MACEDON (356—323 î.e.n.), vestit comandant de oşti, conducătorul puternicului stat macedonean din antichitate, succesor, din anul 336 î.e.n., al tatălui său, regele Filip al II-lea.

ARGENTEUIL, regiune în Franţa, renumită în întreaga lume pentru varietatea sparanghelului cultivat aici.

ARISTOFAN (c. 446 — c. 385 î.e.n.), mare dramaturg al Greciei antice, autor al unor cunoscute comedii satirice, din care citäm: „Broaştele", „Norii", „Acarnienii", „Adunarea femeilor" etc.

ARMADA, denumire acordată flotei spaniole *(Invincibila Armada)* care, în anul 1588, a fost distrusă de englezi.

ASACHI, Gheorghe (1788—1869), cărturar umanist şi scriitor român, întemeietorul învăţămîntului în limba română în Moldova (1813).

AUGUST (Caius Julius Caesar Octavianus Augustus) (63 î.e.n. — 14 e.n.), primul împărat roman, nepot al lui Iulius Cezar.

BAIAZET (Baiazid), sultan otoman. Baiazid I a domnit între anii 1389—1402, iar Baiazid al II-lea între anii 1418—1512.

BALZAC, Honoré de (1799—1850), scriitor francez, autor al uriaşei opere „Comedia umană", renumit şi prin minuţioasele sale descrieri realiste.

BARBU LĂUTARUL (c. 1780—1870), cîntăreţ şi cobzar moldovean, vestit interpret al cîntecelor lăutăreşti.

BASARABII, dinastie domnitoare în Muntenia, întemeiată de Basarab I (c. 1322—1352).

BRÎNCOVENII, familie de boieri munteni, al căror reprezentant strălucit a fost Constantin Brîncoveanu, domn al Ţării Româneşti între anii 1688—1714.

BRITISH-MUSEUM, cel mai mare muzeu din Anglia, întemeiat în anul 1753 la Londra.

BUENOS AIRES, capitala statului Argentina, cel mai mare oraş din America pe Sud.

BUCUR CIOBANUL, întemeietorul legendar al oraşului Bucureşti.

BUEREBISTA (Boerebista) (? — 44 î.e.n.), unul din cei mai de seamă regi ai geto-dacilor. A domnit între anii 70—44 î.e.n.

C

CANTEMIR, Dimitrie (1673—1723), mare cărturar, enciclopedist român, domnitor al Moldovei în 1710—1711. A scris cărţi cu caracter istoric, beletristic, geografic etc. Una dintre cele mai importante lucrări ale sale este „Descriptio Moldaviae" („Descrierea Moldovei"), prima monografie geografică românească, însoţită de o hartă amănunţită. Lucrarea a fost scrisă la invitaţia Academiei de Ştiinţe din Berlin, al cărei membru era.

CAPITOLIUL, colină fortificată în Roma antică. Legenda spune că în timpul atacului Romei de către gali (390 î.e.n.), Capitoliul ar fi fost salvat prin alarma pe care au dat-o faimoasele gîşte sacre ale zeiţei Junona (protectoarea femeilor, zeiţa care avertizează).

CARAGIALE, Ion, Luca (1852—1912), dramaturg român de renume mondial.

CELLINI, Benvenuto (1500—1574), sculptor, gravor şi scriitor italian, reprezentant de valoare al Renaşterii.

CEZAR (Caius Iulius Caesar) (100—44 î.e.n.), mare general, om de stat şi scriitor roman.

CICERO (Cicerone Marcus Tullius) (106—43 î.e.n.), celebru orator, scriitor şi om politic roman.

CIOLAC, Cristache (1870—1927), muzicant popular renumit, descendent al unei cunoscute familii de lăutari români.

COLEONI, Bartholomeo (1400—1475), condotier italian.

COLUMB, Cristofor (c. 1451—1506), vestit navigator genovez, intrat în slujba Spaniei, descoperitorul Americii (1492). Aflîndu-se, odată, la masa unui mare personaj din Spania, unde se discuta cu uşurinţă despre uriaşa lui des-

coperire, spunîndu-se că nu a prezentat nici o dificultate, „Că n-a avut decît să gîndească la ea, să-i vină ideea de-a o face", renumitul navigator le-a propus celor prezenţi să încerce să aşeze un ou pe farfurie, sprijinit pe una din extremităţi. Încercările nereuşind nimănui, Columb a luat oul şi, lovindu-l de farfurie, acesta s-a menţinut în echilibru.
„Asta nu-i greu!" au exclamat comesenii, la care Columb le-a răspuns: „Fără îndoială, dar trebuia să-ţi vină ideea". De atunci a rămas expresia „Oul lui Columb", semnificînd realizarea unui lucru simplu în aparenţă, dar care solicită iscusinţă.

CODREANU, Mihail (1876—1957), poet român ieşean, autor al unor excelente cărţi de sonete.

CONGRESUL DE LA VIENA (1814—1815), a reunit în capitala Austriei, după înfrîngerea lui Napoleon, pe reprezentanţii marilor puteri europene, pentru a hotărî destinele Europei.

COŞBUC, George (1866—1918), poet clasic român, născut în satul transilvan Hordou—astăzi satul George Coşbuc.

COSTACHE, Veniamin (1768—1846), mitropolit al Moldovei, unul din sprijinitorii fervenţi ai învăţămîntului şi culturii.

CUSSY, Marchiz de, gastronom francez renumit, din epoca lui Napoleon Bonaparte.

CUVIER, Georges (1769—1832), zoolog şi paleontolog francez, autorul legii corelaţiei organelor, conform căreia, pornind de la cercetarea unor părţi din scheletele vertebratelor fosile, a reconstituit structura acestora.

D

DANAIDELE, cele 50 de fete ale regelui Danos, în mitologia greacă. Acestea, spre a preîntîmpina prezicerea unui oracol care le vestise că tatăl va fi omorît de unul dintre nepoţi, şi-au ucis soţii în noaptea nunţii (cu excepţia Hypermnestrei). Pentru crimele săvîrşite, ele au fost osîndite să umple veşnic un butoi fără fund.

DANUBIU (Danubius), numele dat de romani fluviului Dunărea.

DECENEU (sec. I î.e.n.), mare preot al geto-dacilor şi sfetnic al lui Burebista. Tradiţia atribuie lui Deceneu hotărîrea de a fi distrusă viţa de vie, pentru a feri poporul dac de excesele băuturii.

DIANA, zeiţa vînătorii la romani (Artemis, în mitologia greacă).

DINOT, Ducesă de, personalitate a lumii aristocratice franceze de la începutul veacului trecut.

DIOGENE (sec. V-IV î.e.n.), filozof grec. Tradiția afirmă că Diogene locuia într-un butoi și că umbla ziua în amiaza-mare cu un felinar aprins în căutarea „unui om".

DUMAS, Alexandre-tatăl (1807—1870), romancier și dramaturg francez, autor, între altele, a cunoscutului roman „Cei trei mușchetari".

E

ELADA, numele vechi al Greciei.

ELIADE (Heliade) Rădulescu, Ion (1802—1872), scriitor și om politic român, marcantă și complexă personalitate a epocii sale.

EMINESCU, Mihai (1850—1889), cel mai mare poet român.

ELISABETA (1558—1603), regină a Angliei, ultimul suveran din familia Tudorilor.

EROSTRAT, cetățean al orașului Efes din Asia Mică. În anul 336 î.e.n., cu scopul de a-i rămîne numele nemuritor, Erostrat a incendiat templul zeiței Diana, considerat a fi una dintre cele 7 minuni ale lumii.

ESCULAP, zeul medicinii la romani (Asclepios, în mitologia greacă). Este reprezentat avînd în mînă un toiag, împrejurul căruia se află încolăcit un șarpe, emblemă, pînă astăzi, a medicinei. Fiica sa era Higeea (de unde denumirea de higenă).

F

FRANKLIN, Benjamin (1706—1790), om politic și gînditor iluminist american, unul dintre luptătorii pentru independență ai Americii. A inventat paratrăsnetul.

FRAȚII GRIMM (Iacob Grimm, 1785—1863; Wilhelm Grimm, 1786—1859), oameni de cultură germani, autori ai unor cunoscute culegeri de legende, basme și povestiri: „Legendele eroice germane" (1829) și „Povești" (1812—1822).

G

GARGANTUA, unul din personajele binecunoscute ale romanului „Gargantua și Pantagruel" de François Rabelais (scriitor francez, c. (1494—1553). Neam de uriași, cele două nemuritoare personaje literare sînt renumite

și prin nestăvilita lor poftă de mîncare. Încă prunc abia născut, Gargantua a speriat pe cei din jur, mîncînd nesăţios. Cineva, văzîndu-l, ar fi exclamat „Que grand tu as!" („Ce gîtlej mare ai"). De aici i s-a dat numele (prin asemănare de sunete).

Fiul său, Pantagruel, se dovedeşte vrednic urmaş al tatălui.
Despre cei gurmanzi sau despre o masă îmbelşugată se spune: „mănîncă pantagruelic" şi „ospăţ pantagruelic".

GHICA, Ion (1816—1897), om politic, economist şi scriitor român.

HABSBURGII, dinastie de împăraţi ai Imperiului romano-german, de regi ai Spaniei, de împăraţi ai Imperiului austriac şi ai Austro-Ungariei.

HERODOT (c. 484—425 î.e.n.), istoric grec, originar din Asia Mică (oraşul Halicarnas), supranumit „părintele istoriei".

În călătoriile pe care le-a întreprins, Herodot a ajuns pînă pe litoralul Mării Negre. În scrierile sale istorice a fost primul care s-a referit şi la vechii locuitori de pe teritoriul actual al României.

HIPOCRAT DIN KOS (c. 460—375 î.e.n.), cel mai mare medic grec al antichităţii, supranumit „părintele medicinii".

HOGAŞ, Calistrat (1847—1917), scriitor român, pasionat călător prin Munţii Neamţului, cărora le-a dedicat frumoase pagini de literatură.

HORAŢIU (Quintus Horaţius Flaccus) (64—8 î.e.n.), unul din cei mai de seamă poeţi latini, autor al unei vaste opere literare compusă din ode, epode, epistole, poeme.

INGRES, Jean Auguste Dominique (1780—1867), pictor, gravor şi desenator francez. Cu toate că nu avea o vocaţie deosebită, Ingres nutrea o adevărată pasiune pentru vioară. Era extrem de perseverent şi se simţea întotdeauna mai mîndru de arcuşul lui decît de penelul care l-a făcut celebru. Expresia „Vioara lui Ingres" vrea să denumească o pasiune exagerată pentru un alt domeniu decît acela în care s-ar desfăşura talentul real.

ISPIRESCU, Petre (1830—1887), folclorist şi scriitor român. Şi-a început activitatea ca tipograf şi a fost un asiduu autodidact. Una dintre cele mai cunoscute lucrări ale sale este culegerea de „Legende sau basmele românilor"

(1872—1876), în care sînt prelucrate motive folclorice devenite, ulterior, clasice, în povestiri de sine stătătoare: „Tinereţe fără bătrîneţe şi viaţă fără de moarte", „Prîslea cel voinic şi merele de aur", „Greuceanu" etc.

JANIN, Jules (1804—1874), critic literar şi dramaturg francez.

KIPLING, Rudyard (1865—1936), scriitor englez, născut în India, autorul vastei povestiri intitulată „Cărţile junglei".

KOGĂLNICEANU, Mihail (1817—1891), om politic, istoric şi scriitor român, unul dintre reprezentanţii de seamă ai ideilor înaintate ale veacului său. A luat parte activă la toate marile evenimente ale secolului trecut, fiind un înflăcărat unionist. A fost ministru în vremea domniei lui Al. Ioan Cuza. A lăsat posterităţii diverse scrieri istorice, literare, discursuri. Împreună cu C. Negruzzi, este autorul unei originale cărţi de bucate, intitulată „200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti".

LILIPUT, ţara oamenilor pitici (în poveste).

LJUBLJANA, oraş în nord-vestul Republicii Socialiste Federative Iugoslavia.

LUCHIAN, Ştefan (1868—1916), pictor clasic român.

LUDOVIC AL XIV-LEA (1643—1715), rege al Franţei, supranumit şi *„Regele soare"* pentru strălucirea curţii sale şi pentru că în vremea lui au înflorit artele.

LUDOVIC AL XVIII-LEA, rege al Franţei din dinastia Bourbonilor. A domnit între anii 1814—1815 şi 1815—1824.

MADERA, insulă renumită în Franţa şi în întreaga lume pentru vinul ce se produce aici *(vin de Madera)*.

MESSALINA, Valeria, soţia împăratului roman Claudius, care a domnit între anii 41—54 e.n. Fiind cunoscută viaţa ei de huzur şi desfrînare, numele i-a rămas simbolic în acest sens.

MEMFIS, oraş în Egiptul antic, situat pe malul stîng al Nilului.

MICHELANGELO, Buonarroti (1475—1567), sculptor, pictor, arhitect şi poet italian, unul dintre cei mai iluştri reprezentanţi ai Renaşterii şi ai artei din toate timpurile. Între capodoperele sale se numără pictura cupolei bisericii Sf. Petru din Roma, pictura Capelei sixtine, statuia lui Moise.

MUSSET, Alfred de (1810—1857), scriitor romantic francez.

N

NAPOLEON, Bonaparte (1769—1821), general de origine italiană, proclamat în anul 1804 împărat al Franţei.
NELSON, Horaţio (1758—1805), amiral englez, devenit celebru pentru priceperea cu care conducea bătăliile navale ale ţării sale, printre care bătălia de la Trafalgar (1805).

NEGRUZZI, Costache (1808—1869), scriitor român, autorul cunoscutei nuvele clasice „Alexandru Lăpuşneanul", pasionat — între altele — şi de gastronomie (vezi Kogălniceanu, Mihail).

NERONE (Lucius Domitius Ahenobarbus), împărat roman (54—68 e.n.), una din figurile de tristă memorie din lungul şir al împăraţilor romani. Şi-a ucis fratele şi mama şi se consideră că este autorul incendiului care a cuprins Roma în timpul domniei sale, sub pretextul de a-i oferi prilejul să cînte în versuri „măreţia" dezastrului.

O

OLIMP, cel mai înalt munte din Grecia antică, considerat — în mitologie — lăcaşul zeilor.

OVIDIU (Publius Ovidius Naso) (43 î.e.n. — circa 17 e.n.), poet latin născut la Sulmona, autorul renumitelor „Metamorfoze". Din cauza unor intrigi, în anul 8 e.n., Ovidiu a fost exilat de către împăratul August la Tomis (azi Constanţa), unde a rămas pînă la sfîrşitul vieţii sale şi unde a scris „Tristele" şi „Ponticele", poeme sub formă de scrisori, în care dă preţioase relaţii despre viaţa geţilor.

P

PANN, Anton (c. 1794—1858), scriitor, muzician şi folclorist român, autorul culegerii „Povestea vorbii".

PASCAL, Blaise (1623—1662), filozof, matematician, fizician şi scriitor francez.

PETRESCU, Cezar (1892—1961), prozator român, autorul cunoscutelor romane: „Întunecare" şi „Apostol".

PETRU CEL MARE, ţar şi împărat al Rusiei, care a domnit între anii 1682—1725.

PLINIU CEL BĂTRÎN (Caius Plinius Secundus) (23 sau 24 — 79 e.n.) naturalist, istoric, filolog şi literat roman. A murit la erupţia Vezuviului, în anul 79, ducîndu-se să ajute la salvarea locuitorilor din ţinut şi să cerceteze fenomenele vulcanice.

PERRAULT, Charles (1628—1703), scriitor clasic francez cunoscut mai ales prin poveştile sale scrise pentru copii, dintre care citãm: „Motanul încălţat", „Cenuşăreasa", „Scufiţa roşie", „Frumoasa din pădurea adormită".

POLICHINELLE, personaj comic al teatrului de marionete francez. Prin expresia: „Secretul lui Polichinelle" se înţelege un lucru care este considerat de naivi o mare taină, dar care, în realitate, este cunoscut de toată lumea.

PASTEUR, Louis (1822—1895), chimist şi biolog francez, descoperitorul vaccinului împotriva turbării.

R

RENARD, Jules (1864—1910), scriitor francez, autor a numeroase cărţi de orientare realistă.

REPUBLICA VENEŢIANĂ, republică în nord-estul Italiei, în evul mediu.

RUBICON, mic rîu în Italia, constituind, în antichitate, graniţa între Italia propriu-zisă şi Gallia Cisalpina. Pentru a preveni eventualele lovituri de stat militare, senatul roman a declarat inamic public pe oricine va trece peste rîu în Italia. Totuşi, în anul 49 î.e.n., Cezar a trecut Rubiconul şi s-a îndreptat cu armatele sale împotriva Romei. Cu acest prilej, viitorul consul şi dictator pe viaţă, a rostit memorabilele cuvinte: „Alea jacta est!" (Zarurile sînt aruncate!), ele semnificînd luarea unei hotărîri irevocabile.

S

SAMSON, judecător izraelit care, potrivit legendei biblice, era înzestrat cu o putere neobişnuită. Se spune că forţa sa fizică se datora părului. Fiind sedus de Dalila, aceasta, în timpul somnului, i-ar fi tăiat şapte fire de păr, lipsindu-l de putere şi predîndu-l, astfel, duşmanilor.

SCIPIO AFRICANUL (Publius Cornelius Scipio) (c. 235—183 î.e.n.), comandant militar şi om politic roman, cuceritorul Spaniei şi învingătorul lui Hannibal, la Zamma, în anul 202 î.e.n.

SMIRNA, numele vechi al actualului oraş Izmir, situat în vestul Turciei.

STĂNILEŞTI, localitate în apropierea Prutului, unde a avut loc, în 1711, sub domnia lui D. Cantemir, lupta dintre armatele aliate moldo-ruse şi armata turcă.

ŞTEFAN CEL MARE, marele domn al Moldovei, între anii 1457—1504. Ctitor a numeroase biserici şi mănăstiri, adevărate opere de artă.

ŞTIRBEI VODĂ, domn al Ţării Româneşti între anii 1849—1856.

T

TALLEYRAND-PERIGROD, Charles Maurice de (1754—1838), om politic şi mare diplomat francez.

TACIT (Publius Cornelius Tacitus) (c. 55—c. 120 e.n.), istoric şi om politic roman, unul dintre cei mai străluciţi reprezentanţi ai istoriografiei latine.

TARAS BULBA, erou cu virtuţi legendare, întruchipînd vitejia cazacilor zaporojeni. Este evocat în opera care-i poartă numele, scrisă de N. Gogol (1809—1852), scriitor clasic rus.

TONITZA, Nicolaie (1886—1947), pictor grafician şi publicist român. Memorabile au rămas, printre altele, portretele de copii, pe care le-a realizat cu o deosebită sensibilitate.

TOPÎRCEANU, George (1886—1937), poet român, autor — între altele — al volumelor „Parodii originale“ şi „Balade vesele şi triste“.

TRAFALGAR, localitate în sudul Spaniei unde, la 21 octombrie 1805, flota engleză, condusă de amiralul Nelson, a nimicit flota franco-spaniolă.

TRAIAN (Marcus Ulpius Traianus), împărat roman, între anii 98—117. În urma a două campanii militare (101—102; 105—106), Traian a cucerit cea

mai mare parte a triburilor dace, reunite sub sceptrul lui Decebal, instaurînd „pax romana“ („pacea romană“) în întreg imperiul. Cu acest prilej a poruncit ridicarea vestitului monument „Columna lui Traian“ din Roma și mormîntul de la Adamclisi.

VERLAINE, Paul (1844—1896), cunoscut poet francez, precursor al simbolismului.

GLOSAR

ABORIGEN — băştinaş, autohton.
ACID TARTRIC — acid organic cristalizat, solubil în apă, care se extrage din tartrul de vin.
ADJUVANT — care se asociază unui preparat.
ALIBILITATE — proprietatea unor alimente de a-şi păstra anumite caracteristici asimilabile şi altora.
ANTUM — publicat în timpul vieţii autorului (despre o operă literară); născut în timpul vieţii tatălui, în ştiinţele juridice.
APELPISIT — deznădăjduit; scos din sărite, exasperat.
ARMANIAC — rachiu de prune din Armagnac, regiune în Franţa.
AROZARE — stropire, udare
AXIOMATIC — care are caracter de adevăr fundamental, evident prin el însuşi.

BAHIC — închinat lui Bahus (zeul vinului la romani);
BALERCUŢĂ — butoiaş.
BANIERĂ — drapel militar feudal.
BASNĂ — născocire, scornitură, minciună.
BATOG — spinare de morun sau de nisetru, sărată şi afumată.
BATRACIAN — animal din clasa vertebratelor amfibii, avînd ca tip reprezentativ broasca.
BAGDADIE — tavan.
BĂRDUI (a~) — a tăia, a ciopli.
BERECHET — pungaş, coţcar, potlogar.
BICISNIC — slăbănog, neputincios, nepriceput, incapabil; ticălos, necinstit.
BIGOT — extrem de religios; habotnic.
BIPED — care umblă în două picioare.
BOASCĂ (boştină) — rămăşiţă din fagurele fiert după ce s-a stors mierea şi ceara; tescovină.
BORTĂ — gaură
BRĂCUIT — stricat, răvăşit; a alege, a sorta (în sens restrîns).

BUJENIŢĂ — pastramă.
BUT (buture) — coapsa de dinapoi a animalelor rumegătoare.
BUTELCĂ — vas de sticlă folosit la păstrarea vinului; butelie.

C

CALVADOS — ţuică de cedru.
CAMPESTRU — cîmpenesc.
CANTALUP — pepene galben, cu coaja groasă şi miez aromat.
CAPERĂ — boboc al arbustului numit caper; se foloseşte drept condiment la diverse preparate culinare.
CAPITOS — care ameţeşte (despre o băutură alcoolică).
CAVIAR — icre negre, preparate după anumite procedee.
CHELBE — boală contagioasă care provoacă căderea părului.
CHILUG (pilug, pisălog) — unealtă casnică (de lemn, metal etc.), rotunjită ca o măciucă la un capăt sau la amîndouă, cu care se pisează în piuliţă sau în piuă.
CHITIC — peşte mărunt; peşte neajuns la maturitate.
CIGHIR — drob de miel; plăcintă făcută din măruntaiele mielului.
CILIHOAIE — pasăre mare de pradă.
CIMOTII — rude, neamuri.
CINĂTUI (a~) — a curăţa păsările de fulgi.
CINEGETIC — de vînătoare, vînătoresc.
CIROZĂ — boală a ficatului, caracterizată prin hipertrofia ţesutului conjunctiv şi distrugerea celulelor hepatice.
CIUVĂ (civet, ciovei) obiect casnic, de gospodărie, în special vas (de lemn), oală, găleată, putină etc.
CLAPON — cocoş castrat.
COLESTERINĂ — substanţă organică care reglementează permeabilitatea membranelor celulare faţă de lichide.
COLIBRI — pasăre cu pene viu colorate, care trăieşte în America tropicală, hrănindu-se cu nectarul florilor.
CONGENITAL — din naştere, înnăscut.
CONVIV — comesean.
CORIACE — tare ca o talpă (despre carne).
COROBORANT — întăritor.
CRAFLĂ — gogoaşă.
CRIPTOGRAMĂ — document scris cu litere secrete.
CRUSTACEU — animal cu corpul alcătuit din segmente acoperite cu carapace, avînd ca tip reprezentativ racul.
CURECHI — varză.
CVASI — aproximativ, pe jumătate, aproape.

D

DECOCȚIE — fierberea în apă a unor plante alimentare sau medicinale.
DEXTRINĂ — substanță albă sau colorată, solubilă în apă, care derivă din amidon.
DOXĂ (a avea ~) — minte, înțelepciune, pricepere.
DROMADER — cămilă cu o singură cocoașă, folosită la transportul poverilor, sau la călărit.

E

ECVESTRU — călare; expresie folosită de obicei pentru operele plastice care reprezintă o persoană călare.
ELEFANTIAZIS — boală caracterizată prin îngroșarea exagerată a pielii.
ELIN — privitor la Grecia antică sau la populația ei (limba elină = limba greacă veche).
EMINAMENTE — în gradul cel mai înalt, prin excelență.
ENDECASILAB — vers compus din unsprezece silabe.
ENERGUMEN — om care se agită puternic; persoană care pretinde că este stăpînit de diavol.
EPIFENOMEN — fenomen secundar, a cărui prezență sau lipsă nu alterează producerea fenomenului principal.
EPONIM — care dă numele unui obiect, loc, oraș etc. (numele unei personalități, folosit în acest scop).
ERES — prejudecată, superstiție, credință.
ESTIVAL — de vară, în timpul verii.
ETAMINĂ — țesătură rară, din bumbac sau din mătase.
ETERAT — subtil, fin.
EXIGUITATE — exigență.

F

FĂCĂLUI (a ~) — a mesteca frecînd și zdrobind cu o lingură de lemn legume fierte, îndeosebi fasolea, pentru a face pireu.
FECULĂ — amidon extras din tuberculul de cartofi.
FEREDEU — stabiliment public pentru făcut baie.
FETID — care exală un miros respingător, care miroase urît.
FEZANDA (a ~) — mod de pregătire a cărnii în vederea preparării ei (despre vînat, în special).

FILANTROP — om darnic, mărinimos.
FILIGEAN — ceaşcă de cafea neagră, fără toartă.
FILOLOG — cel care se ocupă cu studiul culturii scrise a popoarelor, în special cu studiul textelor vechi şi al limbii în care au fost scrise.
FILOXERĂ — insectă parazită care distruge rădăcina viţei de vie; boală cauzată viei de această insectă.

GALACTOFAG — care se hrăneşte cu lapte.
GALINACEU — pasăre care face parte din ordinul galinacee, al cărui tip principal este găina.
GARAFĂ — sticlă cu gîtul lung, bombată în partea inferioară.
GASTEROPOD — animal (moluscă) cu corpul adăpostit într-o cochilie şi care se mişcă cu ajutorul unui picior situat sub pîntec.
GEANABET — om rău, afurisit.
GHEBE — ciupercă comestibilă cu piciorul subţire şi cu pălăria galbenă.
GHERIDON — măsuţă rotundă, cu unul sau cu trei picioare.
GINGIRLIE — cafea turcească, cu caimac.
GLASA (a ~) — a acoperi cu glazură o prăjitură, un fruct.
GLIGAN — găligan, om foarte înalt.
GRATINA (a ~) — a prepara cu graten (graten: preparat culinar acoperit cu pesmet şi copt în cuptor).
GURMET — amator de mîncăruri bune, alese.

HABADICURI — grămezi de vreascuri.
HAŢMAŢUCHI — plantă de grădină întrebuinţată la bucătărie.
HĂCUI (a ~) — a tăia în bucăţi, a toca mărunt (carnea).
HEBDOMADAR — ziar sau revistă care apare săptămînal.
HIBERNAL — de iarnă.
HIPERTROFIE — mărire, creştere anormală a unui organ sau ţesut.
HÎRZOB — coşuleţ de cetină de brad în care se păstrează păstrăvii afumaţi; funie groasă, folosită la coborîrea sau ridicarea greutăţilor din adîncime.
HOLERCĂ — rachiu.
HRIŞCĂ — plantă cu flori roz sau albe şi cu seminţe comestibile, mici, lunguieţe şi negricioase.
HUMECTAŢIE — umezire.

HUTUTUI — nesănătos la minte, zurliu.
HUȚULI — cei care fac parte dintr-o populație așezată la izvoarele Siretului, vorbind un dialect ucrainian.

I

IGNIFER — care se aprinde și arde foarte greu sau nu arde deloc, împiedecînd extinderea focului.
IHTIOFAG — care se hrănește exclusiv cu pește.
IJDĂRI (a ~) — a proveni, a se trage din.
IMPONDERABIL — care este atît de ușor încît nu poate fi cîntărit; imperceptabil, greu de sesizat.
INANIȚIE — stare de slăbiciune fizică, cauzată de lipsa de hrană.
INEFABIL — care nu poate fi exprimat prin cuvinte.
INELUCTABIL — inevitabil, de neînlăturat.
INDEX — degetul arătător; listă alfabetică sau sistematică, pusă la începutul sau la sfîrșitul unei cărți și cuprinzînd cuvintele, numele sau materiile conținute în ea, cu indicarea paginilor respective.
IRECONCILIABIL — de neîmpăcat.
ISTOV (de)) — cu totul, complet.

L

LACUNĂ — gol, lipsă în continuitate; ceea ce lipsește pentru ca un lucru să fie desăvîrșit.
LAFURI — palavre, taifasuri (se folosește în expresia „lafuri și talafuri" cu sensul de lavre și palavre).
LAPARATOMIE — operație chirurgicală prin care se deschide peretele abdomenului.
LIMINAR — plasat la început (despre o notă, un paragraf).
LOGOS — cuvîntare, discurs.
LONGIROSTRU ((ă) — pasăre cu ciocul lung, drept și subțire (despre sitar, de exemplu).

M

MACERA (a ~) — a ține un corp vreme îndelungată într-un lichid pentru a-i, dizolva anumite părți solubile.
MARMITĂ — vas mare, cu două toarte și cu capac.

MARULĂ — lăptucă.
MAZETĂ — ageamiu, neîndemînatic.
MEFISTOFELIC — drăcesc, perfid.
MEZALIANŢĂ — căsătorie considerată în trecut nepotrivită, cu o persoană de condiţie socială inferioară; împreunare, combinaţie nepotrivită.
MITOMAN — care are mania de a minţi.
MIXTURĂ — amestec.
MIZANTROP — om nesociabil, morocănos, ursuz.
MONOMANIE — idee fixă, pasiune exclusivă.
MÎNECATE (de)) — dis-de-dimineaţă.
MONOPOD — care are un singur picior.

N

NAVIR — navă.
NECROFAG — care se hrăneşte cu cadavre (despre animale, de exemplu).
NEZĂBAVNIC — repede, în mare grabă.
NOCIV — vătămător.

O

OBÎRŞI (a~) — a începe.
OBLONG — alungit, lunguieţ.
OENOLOG — cel care se ocupă cu vinificaţia şi cu studiul produselor derivate ale viţei de vie.
OLAC — curier poştal călare; iute, repede (prin extensiune de sens).
OMBELIFER — plantă cu florile dispuse sub formă de umbrelă.
OMNIVOR — care se hrăneşte cu substanţe vegetale şi animale.
ONCTUOS — unsuros, gras, mieros, dulceag.

P

PALAVATEC — nebunatic.
PALMIPEDE — păsări înotătoare cu degetele împreunate printr-o pieliţă (de ex.: raţa).
PANA (a~) — a tăvăli prin pesmet.
PAPILAR — cu papile, cu mici proeminenţe pe suprafaţa pielii, care dau acesteia sensibilitate (cu predilecţie pentru limbă: papile gustative).
PEREMTORIU — care nu poate fi tăgăduit; evident.

PERIPATETICIAN — căruia îi place să discute plimbîndu-se, adept al doctrinei filozofice a lui Aristotel, care a fost unul dintre marii filozofi greci ai antichității.
PIPERMENT — băutură răcoritoare, preparată din alcool, sirop de zahăr și esență de izmă.
PÎNGĂRĂ — profanare, necinstire, ticăloșie.
PÎRPÎLIT (perpelit) — fript sau prăjit în pripă numai la suprafață.
POJARNIȚĂ — plantă medicinală, cu flori galbene-aurii.
POJIJIE — totalitatea lucrurilor din gospodăria unei case.
POLICROM — multicolor.
POSTULAT — adevăr evident și fundamental, care nu mai are nevoie să fie demonstrat.
POSTUM — publicat după moartea autorului; născut după moartea tatălui (despre copii, în științele juridice).
PRAXĂ — practică.
PREDOSLOVIE — prefață, precuvîntare, introducere.
PREZBIT — cel care vede mai bine obiectele depărtate, decît pe cele apropiate.
PREZUMȚIOS — înfumurat, încrezut.
PRICAZ — vătămare, stricăciune.
PROHIBIȚIE — interzicere, oprire (prin lege) de a vinde sau de a produce ceva.
PRITOC — pritocire, acțiunea prin care se mută vinul dintr-un butoi în altul, pentru a-l limpezi.

R

RATIFICA (a ~) — a confirma un act, o lege, în formă autentică.
REGLISĂ — un soi de lemn dulce, întrebuințat în bucătărie pentru a-i imprima mîncării un anume gust.
REGNICOL — care se dedică cultivării unui anumit soi de viță de vie.
RIGOLĂ — canal mic pentru scurgere.
RÎȘCOV — ciupercă comestibilă, de culoare portocalie sau gălbuie, crescînd, de obicei, prin pădurile de brad sau de fag.
ROCOȘI (a se ~) — a se răzvrăti, a se răscula.

S

SAHAIDAC (săhăidac) — tolbă destinată păstrării arcurilor și săgeților.
SALTIGRAD — animal care se deplasează prin salturi.
SAPID — gustos, savuros.

SARDANAPALIC — exagerat de îmbelşugat; de luxos (despre ospeţe).

SARDONIC — ironic, batjocoritor.

SCAFĂ — strachină de lemn scobit, căuş.

SCHIMBEA — drob de miel.

SCHINDUF — specie de cimbrişor, plantă aromatică, folosită în bucătărie şi medicină.

SIMULACRU — aparenţă înşelătoare.

SONET — formă fixă de poezie lirică, compusă din 14 versuri, grupate în două strofe de cîte 4 versuri şi alte două de cîte 3 versuri fiecare.

STACOJ — rac de mare.

STOLNIC — boier de rang inferior care servea bucatele la masa domnească; stolnicul era şeful bucătarilor, al pescarilor şi al grădinarilor.

STROPŞI (a se ~) — a ţipa la, a se răsti

ŞUGUI (a ~) — a glumi.

TAFTALOAGE — ţesături de mătase lucioasă care foşneşte.

TAHÎN — făină din seminţe de susan din care se prepară mîncăruri şi dulciuri, de post.

TALAFURI — taifasuri, palavre.

TARDIGRAD — care merge încet.

TĂGÎRŢĂ — traistă, sac.

TĂVĂRUGĂ — soi de mîncare proastă, care nu trezeşte apetitul.

TELURIC — care aparţine pămîntului; pămîntesc.

TERINĂ — piftie pregătită în terină (terină: strachină, vas de pămînt).

TIVA! — hai! Fuga, fuga, şterge-o! (În expresia: tiva, băiete! = pe-aici ţi-e drumul, pleacă în grabă!)

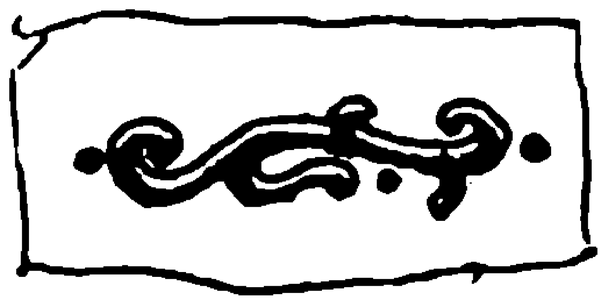
TOROCALĂ — amestecătură de mai multe feluri de mîncare, respingătoare la gust şi la vedere.

TRUFĂ — ciupercă, comestibilă, de culoare violet-negricioasă, în formă de cartof.

ŢACĂ — ţaţă, mătuşă.

VODEVIL — comedie sau farsă într-un act, avînd intercalate în text cuplete cîntate pe melodii cunoscute.
VOLNIC — liber, independent.
VRANĂ — gaură rotundă sau dreptunghiulară, făcută la butoaiele înfundate pentru a putea introduce sau pentru a scoate vinul, murăturile.

ZAPOROJENI — denumire dată cazacilor aşezaţi în pragurile Niprului.
ZARNACADEA — narcisă.
ZAVISTIE — invidie, gelozie, intrigă, duşmănie, gîlceavă, pismă etc.
ZĂMNIC (zîmnic) — privinţă, beci.
ZBÎRCIOG — ciupercă comestibilă cu pălăria zbîrcită. Are culoare brun-roşcată sau cenuşiu-roşcată.



SUMAR

5
PREDOSLOVIE

7
PLEACĂ PREPELIȚELE

9
PÎRJOALE MOLDOVENEȘTI

10
VIN SITARII

12
IEPURELE

14
BUCĂTĂRIA SPECTACULARĂ

15
OUL LUI COLUMB

17
ICRE BLONDE

19
PILAF SUB PLAPUMĂ

20
BATOG

22
GÎSCA

24
PELINUL
25
VINUL DE DRĂGĂȘANI
26
CRAP CU MĂSLINE
28
CIUPERCA
29
ALIVENCI ȘI POALE-N BRÎU
32
BROASCA
33
EPIGRAMA
37
OUĂ PRĂJITE
38
UN OU CU CÎNTEC
40
TARHONUL
41
BUCĂTĂRIA MILITANTĂ
43
CARTOFUL PRĂJIT
44
PARANTEZĂ
GASTRONOMICO-LITERARĂ

48
RACI ÎN BERE
50
SALATA VERDE
53
MIEL CU VERDEȚURI
54
BUCĂTĂRIA POPULARĂ
55
FOLCLOR CULINAR
57
PUICANĂ UMPLUTĂ
59
GRATINAJ
60
DOUĂ VARIANTE
PE TEMA RAȚĂ
62
AFUMĂTURI
64
LISTE DE MÎNCARE
65
O MÎNCARE ESTIVALĂ
68
PE TEREN
71
O NOUĂ VICTORIE
VINICOLĂ ROMÂNEASCĂ

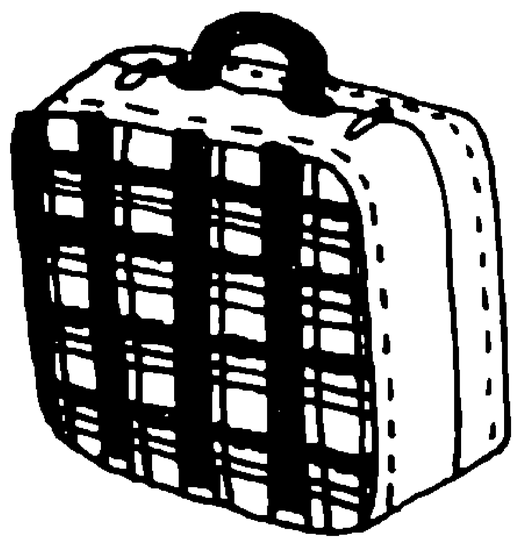
74
VARZĂ UMPLUTĂ
77
MUSACA
78
DE LA BOBIŢĂ PÎNĂ LA PAHAR
81
MISTREŢUL
83
TREI REŢETE
86
ŞUNCA
87
DIN BUCĂTĂRIA RUSEASCĂ: BORŞUL
90
ZRAZI
91
UMPLUTURĂ ÎN ALUAT
93
SPECIALITĂŢI REGIONALE
94
CIORBA DE BURTĂ ŞI TUSLAMAUA
96
PIFTIE DE COCOŞ BĂTRÎN

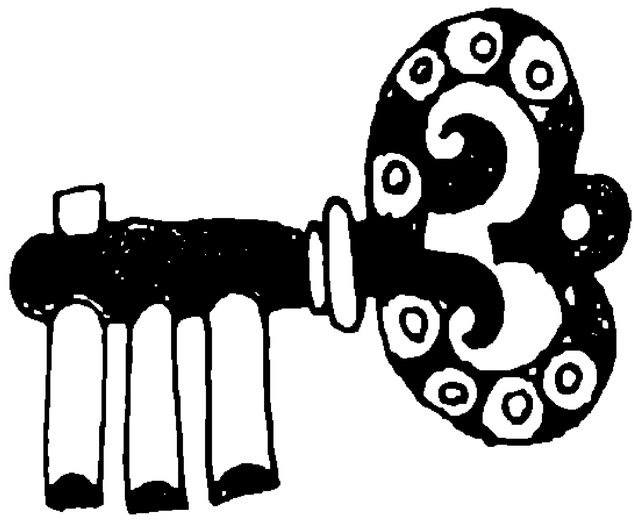
98
ŞTIUCA
101
AN NOU
105
ASPICUL
107
SĂRMĂLUŢE ÎN FOI DE VIŢĂ
109
POST FESTUM
111
SECRETUL UNEI TOCĂTURI
114
SUFLEU DE PÎNE USCATĂ
117
RASOL
120
O LECŢIE ŞI DOUĂ REŢETE
123
TARTĂ CU PRAZ
125
CHIFLE UMPLUTE
127
OCHIURI GRATINATE

128
MIEL
132
MUŞCHI CU SMÎNTÎNĂ
134
PELIN DE MAI
136
URZICA
138
SPANACUL
141
MÎNCĂRI DE SEZON
142
MARULE UMPLUTE
144
PEŞTIŞORI DE GĂINĂ
146
ŢELINA
149
PULPĂ FIARTĂ
151
OMLETĂ POLICROMĂ
153
PUICANA NINEACĂI
155
DOUĂ REŢETE
DE GĂTIT CIUPERCI

157
O SUPĂ DE SEZON
159
BEREA
161
POSIBILITĂŢI ŞI REALITĂŢI
163
ÎNSEMNĂRI DESPRE VINURILE NOASTRE
165
DULCIURI PENTRU MURFATLAR
166
O SCRISOARE VECHE
168
TĂMÎIOASA ŞI TĂMÎIOSUL
170
KISSELI
171
IERI ŞI AZI
174
ÎN LOC DE CRONICA GASTRONOMULUI (ÎNCHINARE)
175
FRIPTURĂ DE HULUB

176
PRAZUL
179
UN PRECURSOR:
NICOLAE OLEXIUC
181
COTNARUL
185
SECRETUL COTNARULUI
189
SIFONUL
193
NOTĂ ASUPRA EDIȚIEI
195
POSTFAȚĂ
203
INDICE SELECTIV DE
NUME ȘI LOCURI
213
GLOSAR
223
SUMAR





Apărut 1973
Tiraj 35.900 ex.

•

Coli editură : 15,25
Coli tipar : 13,5

•

Tiparul executat sub comanda nr. 20 779 la Combinatul Poligrafic „Casa Scînteii", Piața Scînteii nr. 1
București
Republica Socialistă România